

In Payer, and Ensur mingleming, Enabus it nut Oflerer, mind it fur de duft it nut Oflerer, mind it fur de duft idnout Innighit. List Ballons I wit ingagned blinkens bis 12 This in he haft. Tungen is left 23. 3VI Fremis to " 30 37 Brandon 200 = 377.

Auch Puell fulkny bry Just vins 3 Hl. Elpeter, 2 Hl. Inalnum Aninfinin Julyn 20, 174 Plansful. Last Elmuighen Abnownship & Gaft vis & the hours for Valpeter 2 vol Valmiac Alles ni ynunium landmeradienia wad ynlije Juine Colni, Som Torker & Alighen warmen mingrifills und ninn Mingring, how & If & Liffitze Calcinuter adam, 174 Reflundan I framis Pond virty filed, in all I have Halfity & Newson Resymfats; wom di most wel it framadon were Jagon Photphoras di nim Any Anglin Glafo. 19444/A will be the first to be MA 200 and the section is a supply The state of the s The same of the same of sec is a to a food a considerable and all the The Walter of the water of the falling and the first the The series will be the series of the series The state of the s and himself live day and the while he may make the standard of the second and the same of the same of the my see signature from fine so face design

Curiositatenkabinet.

Eine Sammlung

der besten und auserlesensten Kartenkunste, Scherz- und Pfanderspiele, Rathseln und Charaden, ökonomischer, chymischer und anderer Kunsistücke,

nicht blos zum

unterhaltenden Zeitbertreib

in

großen Gesellschaften und freundschaftlichen Zirkeln,

fondern auch jum

Nugen für Hausväter, Hausmutter und al= lerlen Kunstler.

Gråß 1797.

Im Berlag ben Chriftian Friedrich Eroticher.

Max veques

Early liebtenkabinek.

Gire. Bowning

der keiter und auf siefenfen Karrenting fles Erderks und Panideringeles Malife falle der Lodundur, digmomischer, chyincher und anderer Ludphiluka

man bind then

distribution Binderred

geofen Geftlicht-fein und frumbill foliden



Total Austral



I. Kartenkunfte.

Die leichteste Art, um die von einer Person herausgezogene Karte zu errathen.

Man leget ein Kartenspiel auf den Tisch, das man vorher mischen kann, im Hinlegen aber merket man die unterste Karte. Darauf läßt man jemans den ein Blatt aus dem Spiele ziehen, sich merken, und auf den Tisch legen, worauf man denn sogleich die ganze Karte sest. Man läßt die Karte verschiedenemal abheben, sich dann das Spiel geben, durchblättert zum Schein, als ob man-zählte, such die unterste von dem Spiel gewesen, daben die zunächst voran liegende diesenige ist, welche die andere Person ausgezogen hat. So einfach dieses Kunsissächt ist, so täuschend kann es werden, zumal wenn man es etwas schnell macht.

In

In ber größten Gesellschaft zu bestimmen, was eine jebe Person für Karten sich in Gebanken gewählt hat.

Man nimmt 20 Karten, legt solche willkührtich zwen und zwen auf den Tisch, und bittet, daß
ein jeder der Gesellschaft sich zwen Karten heimlich
merken möge, namlich eines der Haustein von 2
Karten, so man gemacht hat. Man nimmt sodann
die Karten wieder zusammen, Hausteinweise, ohne
sie wieder in Unordnung zu bringen, und legt die
Karten auf den Tisch, nach der Vorschrift folgender
Worte:

M U T U S

1 2 3 4 5

D E D I T

6 7 8 9 10

N O M E N

11 12 13 14 15

C O C I S

16 17 18 19 20

und das zwar auf die Weise: Man legt das erste Haustein von 2 Karten zu den Nummern 1 und 13, welches MM ist: das zwente zu den Nummern 2 und 4, UU; das dritte zu den Nummern 3 und 10, TT, und so fährt man also fort, die Karten in Ordnung dieser Buchstaben zu legen,

Genn jeder Buchstabe ift doppelt.) Run fragt man jede Person, in welcher Reihe ihre benden Karten liegen, die sie sich gemerkt hat? Untwortet biese, nun 3. B. in ber zwenten Reihe, fo find es bie Rarten, wo die Buchstaben boppelt find, namlich DD, oder 6 und 8, sagt die Person, daß ihre Blatter in ber zwenten und vierten Reihe liegen, fo ist es II, ober 9 und 19, und so fahrt man in der Gefellschaft zu fragen fort, und kann auf Die Urt die vorher gemerkten Blatter immer richtig bestimmen, weil biese 4 Worte aus 20 Buchstaben bestehen, wovon jeder boppelt ift. Geben nun mehrere Personen einerlen Reihen an, wo ihre Blatter liegen, so ift nichts gewiffer, als daß fie einerlen Blatter gewählt haben. Ueberhaupt ift Diefes Runfiftuct am auffallenbften, wenn bie Ge= fellichaft, fo fich Blatter in Gebanken gemerkt. aus 12 und mehrern Personen besteht, und wenn man gebachte 4 Worte im Gebachtniß behalt, und fich geubt hat, die Rarten schnell nach biefer Orba nung zu legen.

Alle Kartenblatter eines Spiels nach ber Reis he vorher zu nennen, wie sie ein ande= rer abziehen wird.

Man nimmt ein ganzes Spiel von 52 Karten, und legt solches nach folgender Ordnung, die man im Gedachtniß behalten muß:

Eins, funf, neun, Bube, sechs, vier, zwen, Konig, sieben, acht, Konigin, bren, zehen.

Außer, daß diese Ordnung beobachtet wird, legt man die Karten auch noch überdieß nach gewisser Ordnung der Farben, Pique, Coeur, Treffe, Careau, auf folgende Art:

1. Pique Us. 2. Coeur fünf. 3. Treffe neun.
4. Careau Bube. 5. Pique sechs. 6. Coeur vier.
7. Treff zwen. 8. Careau Rönig. 9. Pique siesben. 10. Coeur acht. 11. Treff Dame. 12. Casteau dren. 13. Pique zehen. 14. Coeur Us.
15. Treff fünf. 16. Careau neun. 17. Pique Bube. 18. Coeur sechs. 19. Treff vier. 20. Casteau zwen. 21. Pique Rönig. 22. Coeur sieben.
23. Treff acht. 24. Careau Dame. 25. Pique dren. 26. Coeur zehen. 27. Treff Us. 28. Casteau sünf. 29. Pique neun. 30. Coeur Bube.
31. Treff sechs. 32. Careau vier. 33. Pique zwen. 34. Coeur Rönig. 35. Treff sieben. 36. Casteau acht. 37. Pique Dame. 38. Coeur dren.

39. Treff zehen. 40. Careau Ab. 41. Pique fünf. 42. Coeur neun. 43. Treff Bube. 44. Careau sechs. 45. Pique vier. 46. Coeur zwen. 47. Treff König. 48. Careau sieben. 49. Pique acht. 50. Coeur Dame. 51. Treff bren. 52. Ca-

reau zehen.

Diese Ordnung ist so, daß man nur eine von den 52 Rarten wissen darf, um sagen zu können, welches die solgende senn müsse. Wenn man z. V. wissen will, welche Rarte auf den König von Pique folget, so darf man sich nur erinnern, daß in den oben angesührten Versen das Wort Siesben, daß es ein Siebener sen, und da die Farbe, welche auf Pique solgt, Coeur ist, so muß es Coeur sieben sarten. Liegt nun das Spiel auf oben angezeigte Weise, so kann man alle Karten nach einander vorher nennen, so wie sie eine Persson abzieht.

Ein Spiel Karten vor die Stirne zu halten, und die Blätter der Reihe nach zu neunen, wie man sie abzieht.

Man theilt das Spiel unvermerkt in swey Theile, ohngefahr so, daß die Karten in der Mit= Epiel hinter sich auf den Rücken, und bringt das Blatt, welches einem vor Augen gelegen, nach worne zu, halt das Spiel vor die Stirne, und benennt nun die Karte, (die man auf gedachte Weise vorher gesehen hatte) indem man sie abzieht. Indem dieß geschehen, muß man das Vlatt wiesder bemerkt haben, welches einem vor Augen gewessen, wie man das Spiel von der Stirne weg und nach dem Nücken gesührt. Wit diesem Vlatte versährt man auf die nämliche Art, indem man es nach vornezu bringt, und so kann man das halbe Spiel Karten nennen, welches ziemlich täuschend ist, wenn es, so wie überhaupt ben den meisten Kartenkünsten, schnell gemacht wird.

Sebanken genommen hat.

Man nimmt ein Spiel von 21 Blattern, legt die Blatter der Reihe nach in dren verschies dene Haustein, daß also in jedes Haustein 7 Blatz ter kommen; fragt nun, in welchen von diesen drenen Hausen das Blatt liege, welches die Person in Gedanken genommen. Dieses Haustein legt man nun in die Mitte der benden übrigen, indem man die Faustein zusammen nimmt, und fängt auf

die nämliche Art wieder an, die Blätter in 3 Hausfen zu legen: fragt ebenfalls wieder, in welchem Haufen gedachte Karte gelegen, und ninmt dieses Häustein abermals in die Mitte. Auf die nämlische Art verfährt man auch zum drittenmale, und wenn, man nun das ganze Spiel zusammen genommen, so wird das 11te Blatt dasjenige senn, welches die Person zuvor in Gedanken genommen hatte.

Die Augen der untersten Kartenblatter von brey Häufchen, die man hat machen lasfen, zu errathen.

Man läßt einer Person aus einem Piquetspiele dren Blätter nach Belieben aussuchen, und erinnert zuvor, daß das Us eilf Augen, die Figuren
zehen, und die andern Karten so viel gelten, als
sie Augen haben. Wenn sie nun diese dren Karten
erwählet hat, so sagt man, daß sie solche heimlich
auf den Tisch legen, und auf sedes Blatt noch so
viel Karten legen solle, als noch Augen die zu 15
fehlen, das ist: es werden zum Benspiel auf die
Sieben noch 8, auf das Als 4, und auf die Zehen noch 5 Blätter gelegt. Alsbann läßt man sich
die übrig gebliebenen Karten zurückgeben', und zählt,
wie viel Karten noch übrig sind. Albdirt zu dieser

Zahl 16, so wird man in allen Jästen die Zahl der Augen von den bren untersten Bistern erhalten, wie man aus diesem Benspiele ersiehet, da namlich noch 12 Karten übrig bleisen, wenn zu diesen noch sechszehn addirt werden, so erhält man für die ganze Summe 28, welches die Auzahl der Augen auf diesen dren Karten ist.

Daß eine Person die Karte, die man ihr vor= zeigt, nicht herausziehen könne.

Man segt die Könige und Damen über einander, schneidet zum Bensviel den Coeur König halb
von einander, legt solchen oben darauf, und da,
wo er von einander geschnitten, halt man das SpielKarten mit benden Daumen zusammen, so daß es
nicht zu sehen, und man nur das oberste Theil des
voeur Königs, und das unterste Theil eines andern
Königs oder Dame zu sehen bekomme. Nun sagt
man, die Person solle versüchen, ob sie den Goeur
König herausziehen tonne, sie müsse aber schnell
und start ziehen. Sie wird dann in der Meinung,
den Coeur König heraus zu ziehen, einen andern
Körig oder Dame bekommen, und so sam mon
dielen Scherz dren: sies viermas wiederhosen, dach
micht zu est. damit der Vetrag viele homeent werde.

Sinige Häufchen mit ber Karte zu machen, und zu wissen, was für Blatter oben auf liegen.

Hierben muß man zuforderst sich die oberfte Karte des Spiels befannt machen, und folche in Gebanken behalten, man macht fobann einige Saufchen, und verspricht jede Rarte bes Saufens, die man abziehen werde, in voraus zu bestimmen. Man hatte 2. B. vier Saufen gemacht, wovon man die oberfte Rarte bes vierten Saufens wußte, daß solche Coeur-König ware, ehe man die Karte vom erffen Saufen abzicht, fagt man, hier foll Coeur Ronig fenn. Indem man fie besieht, aber feinem anbern von der Gesellschaft seben laßt, versichert man, daß foldes richtig fen, und nimmt sie stillschweigend in die linke Sand. Diese Karte mare nun 3. B. Treff viere gewesen, so bestimmt man, ehe man die vom zwenten Haufen abzieht, daß solches Treff viere fenn foll, ift biefes nun g. B. Pique Dame gewosen, fo verfährt man auf gleiche Weise benm britren Saufen und wenn man gefeben, bag biefes Cveur Bube iff, so bestimmt man benm Abzieben bes vierten Haufens (welches die zuerst geseihene Karte war) den Coeur Buben. Run zeigt man alle vier Blatter vor, daß soldie wirklich die vier vorher bestimmten Rarion and, all Coour Sovie, Treff viere,

Pique Dame und Coeur Bube, welches vieten in der Gesellschaft auffallend senn wird.

Neun Kartenblätter auf den Tisch zu legen, und dann drene noch so zu legen, daß man in jeder Neihe viere zählen kann.

Man leget 9 Kartenblatter in dren Neihen, in jeder Reihe 3. Dann giebt man einem von der Gefenschaft dren Kartenblatter und bittet, solche so zu legen, daß man überall von benden Seiten, sos wohl zur rechten laß zur sinken, als auch von unten hinauf und von oben herunter, viere zählen könne, weiches man aber nicht so leichtlich zuwege bringen wird. Die Sache besieht blos darinn, man legt ein Blatt auf das Erste in der obern Reihe, das andere auf das mittelste Blatt in der mittlern und das dritte auf daß letzte Blatt in der untern Neihe, so können von allen Seiten überall viere gezählet werden.

Drey Personen, deren jede sich ein Kartrublatt gemerket, solches unbesehen zuzustellen.

Auf neun Kartenblätter schreibet man eine bes sondere Zahl, als 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. Diese Blätter legt man gemischt und unbesehen auf ben Tisch in dren Reihen, so, daß in jeder Reihe

bren Blatter zu liegen kommen. Nun nimmt man die dren obersten Blatter, und läßt sie eine Person zur linken Hand besehen, sich eines davon erwählen und im Gedachtnisse behalten, und legt sie alle dren wieder nieder. Sehn so versährt man mit der ansdern Neihe der dren Blatter ben der Person die in der Mitte sitzt, und mit der dritten Neihe ben der dritten Person zur rechten Hand. Hierauf nimmt man die neun Blatter nach einander in dieser Ordnung:

1. 4. 7. 2. 5. 8. 3. 6. 9.

legt sie in die Sand, so, daß das neunte Blatt in der Hand oben zu liegen komme. Hierauf legt man sie nochmals ordentlich auf folgende Weise nieder:

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. in dren Neihen, und wiederholt solches noch zweymal, so daß die Blatter insgesammt dreymal ausgehoben und dreymal niedergelegt worden. Dady diesem ergreist man die dren obersten Blatter, läßt solche der Person zur linken Hand besehen und fragt, ob das erwählte Blatt darunter sen; bejahet sie solches, so giebt man ihr das Blatt, so zur rechten Hand liegt: verneinet sie es aber, so fragt man die mittlere Person, ob ihr bemerktes Blatt darunter sen, und wenn dieß ist, so giebt man ihr das mittlere. Endalich fragt man die dritte Person zur rechten Hand, ob ihr gewähltes Blatt sich darunter besinde? und

wenn sie ja sagt, so giebt man ihr tas Blatt, so man zur linken Hand hat.

Eine Aarte abseben und besehen zu lassen, dies felbe wieder auf das Spiel legen, und zu machen, daß es eine andere seyn soll.

Man kehrt einige Kartenblatter von einem ganzen Spiele um, so, daß unten und oben die Karte bebeckt bleibe, läßt eine von oben abbeben, besehen und oben wieder barauf legen. Dierauf ninmt man das Spiel zwischen zwen Finger, bläst und kehret bierben unvermerkt die ganze Karte in Geschwindigkeit um, und fragt dann, was für eine Karte oben auf gelegen. Die Zuschauer werden denken, daß es dreselbe Karte sen die sie zuvor besehen, und werden beim Libheben das Gegentheil sinden.

Eine Karte ausziehen zu lassen und hernach zu machen, daß wenn bas ganze Spiel gegen die Decke in die Höhr geworsen wird, nur allein bas besehene Blatt baran sisen bleibe, die andern aber alle herunter fallen.

Man leget die Karten nach ber Ordnung, so, baß die Bilder eben so wohl als die andern Karten geragerade siegen und läßt eine Rarte ausziehen, drehet hernach die ganze Rarte schnell um, und läßt die ausgezogene wieder einstecken. Alsdann suchet man in der Karte und wird finden, daß die ausgezogene Karte den andern contraire lieget. Dieß Blatt bringt man unter dem Tische oben auf und bestreicht solches mit etwas Bogelleim, alsdann wirst man das ganze Spiel an die Decke, da denn das herauszgezogene sigen bleiben wird, und die übrigen herunztersallen.

Unter bren hingelegten Kartenblättern, das mit= telste aus der Mitte zu bringen, ohne sol= ches anzurühren.

Dieses ist mehr ein Scherzspiel als Runststück zu nennen, indem man nichts weiter thut, als das eine Blatt von der Ecke zu nehmen, und es auf die andere Seite zu legen, so, daß das Mittelste nun auf der Ecke liegt, ohne daß man solches angerührt hat. Eine Karte ausziehen zu lassen, und, nachbem sie besehen worden, wieder unter die ans dern zu versiecken, hernach dren Karten zu zeigen, worunter die gemerkte Karte nicht zu finden, wenn aber solche noch einmal besehen worden, daß sie doch darunter seyn soll.

Es ist bereits oben die leichteste Art angegeben worben, um die von einer Perfon herausgezogene Rarte zu errathen, namlich: daß man sich die unterste Karte bes Spiels mertet, ein Blatt herausziehen lafit und die ganze Karte barauf fent. Dieses ift ber Grund zu vielen andern Kartenkunsten und auch au der gegenwärtigen. Denn wenn man auf solche Urt die Rarte gefunden bat, so steckt man sie unter die andern, boch fo, daß solche etwas vorne heraus flehe. Hiernachst muß man noch eine andere Karte vorn anstecken, die ber ersten gleiche. Sierauf zeigt man die Rarte, welche vor der ersten ift, und fragt, ob das jemandes Karte sen, die er ausgezogen? Wenn er nein faget, so laßt man die Rarte finken und zieht in der Geschwindigkeit bessen Rarte heraus, welche die andre von den zwen hervorragenden Karten iff, und legt folche auf ben Tisch nieber. Man vermischt

mischt dann das Spiel sein durch einander, und läst wieder eine sehen mit der Frage: ob es diese nicht sein? Sagt er abermals nein, so legt man auch diese zu der vorigen Karte auf den Lisch, und auf solche Art zeigt man noch eine andere, die man ebenfalls zu den andern auf den Lisch leget. Ohnegeachtet nun von den niedergelegten Karten, nach des Zuschauers eigener Aussage, keine der seinigen gegenwärtig gewesen, so kann man doch darauf wetzten, es sen unter solchen drenen Karten die seinige mit besindlich.

Drey Kartenblätter von gleicher Corte, bavon eine oben, die andere unten, die . dritte aber mitten in den Haufen gesteckt worden, wieder ben einander zu bringen.

Anfangs muß man, bevor man die dren ers wählten Karten von gleicher Sorte (z. B. 3 Könige, 3 Damen, 3 Buben) auf den Tisch leget, das vierte Blatt mit Geschwindigkeit oben auf den Hausen bringen. Alsbann nimmt man die andern dren Karten, und legt eine davon oben, die andere in die Mitte, und die dritte unten. Nun hebt man die Karte ab, und legt das unterste Theil oben, so hat man schon die dren gleichen Karten bensamen.

men. Man kann solche auch etwas wenig mischen, um badurch noch mehr Verwunderung zu erregen.

Eine ganze Karte in viele Häussein zu vertheislen, und zu machen, daß die untersten Blätter entweder gemahlte oder schlechte seyn sollen, so wie man es verlangt.

Hierzu muß man eine besondere Karte zubereisten, so, daß man die gemahlten oben, die schlechsten aber unten an beyden Seiten etwas beschneidet, damit sene kürzer als diese, diese aber schmaser als iene werden. Diese Karten nun kann man unter einander mischen, und so viele Häustein davon mazchen, als einem belieben wird. Verlangt man alsbann, daß die untersten sauter Bilderkarten seyn sollen, so muß man die Karte, wenn man Haufelein machet, nach der Breite, im Fall man aber sauter schlechte unten haben will, dieselben nach der Länge abheben.

Einen eine Rarte abheben und besehen zu laffen, biefelbe wieber auf bas Spiel legen, und zu machen, baß es eine andere fenn foll.

Man kehret dren oder mehr Kartenbiatter bon einem ganzen Spiele um, also, daß unten und oben die Karte bedeckt bleibe. Dann nimmt man fie in die Sand, und läßt eine von oben abheben und besehen, und wieder oben darauf legen. Sierauf läßt man Sand und Rarte sinken, fehret die gange Rarte in Geschwindigkeit um, und fragt: Was für eine Karte oben auf liege? Die 3uschauer werden nicht anders benten, als daß dies felbe Rarte oben lieget, die fie gesehen und selbst darauf gelegt haben, werden aber benm Abheben das Gegentheil finden.

Vier Rarten von gleicher Sorte in Gegenwart ber Zuschauer an verschiedene Orte zu verstecken, und, ohne Bermischung ber Rarten, wieder ben einander zu bringen.

Man bringet im Unfange vier gleiche Karten unten am Spiele bensammen; halt aber eins von biesen Blattern über bie andern nach ber Salfte,

fo, wie man fie ben bem ordentlichen Spiel gu hals ten pflegt. Zwischen die allerunterste Karte stecket man beimlich zwen andere, und bedecket sie mit der untersten von gemelbeten vier gleichen. Allsbann ziehet man eine von den untersten hervor, läßt sie sehen, leget sie oben auf und sagt: bas ist eine von ben vier gleichen Karten. Dann giehet man eine von unten aus und faget: das ist die andere, und ohne dieselbe sehen zu laffen, flecket man sie mitten in bas Spiel, und eben so verfährt man auch mit der britten. Die Zuschauer werden unferbessen nicht anders glauben, als daß es zwen von den vieren im Spiele sind, und nur eine oben und die andere unten liege, da doch noch drene ders felben unten benfammen liegen. Dun laßt man bie Rarte abheben, und setzet die unterften auf ben abgehobenen Saufen, so kommen alle viere bensammen.

Eine gesehene Rarte in Gegenwart aller Zu= schauer in eine andere zu verwandeln.

Hierzu ist eine gemahlte Karte am besten geschiekt, welche auf der andern Seite weiß sonn muß. Letztere Seite hat man mit einem dunnen Uß beklebet, und wie ein rechtes Uß zugerichtet. Wenn man nun den Zuschauern das Bild gezeigt hat, so legt man die Karte in einen Huth hinein, und kehrt solchen solchen geschwind um, so daß es niemand merke. Nun fragt man, was es für eine Karte gewesen, hebt den Huth auf, und die Zuschauer werden mit großer Verwunderung ihre Karte in eine andere verwandeit sehen.

Sechs Häustein mit den Karten zu machen, und hernach mit geschlossenen Augen eine gewisse Karte zu zeigen, auch zu wissen, was die gezeigte Karte gewesen,

Man nimmt das ganze Kartenspiel in die Sand, und macht, daß man in der Geschwindigseit die oberste von allen sehe und behalte. Hernach macht man sechs Häussein, so groß man will. Nimmt davon den untersten und größten Hausen, und leget von demselben so viel auf den andern, daß man noch eine behält: solche überreichet man den Umssichenden mit geschlossenen Augen, oder gehet an eine Seite, und sagt, daß sie dieselbe sehen, und nach ihrem Belieben unter dem Hausen, werstecken mögen, man werde sie wohl wieder sinden. Wenn dies geschehen, so öffnet man die Augen, oder kommt wieder hervor, und sucht die erst gesehene Karte, welche eben dieselbe ist, welche die andern auch gessehen und versteckt haben.

Einem eine Karte in die Hand zu geben, die er zuvor gesehen hat, und wenn er solde nach einiger Zeit wiederum besiehet, daß es eine ganz andere seyn wird.

Dieß zu bewerkstelligen, muß man einem die unterste Karte des Spiels sehen, die nächstfolgende Karte aber ein wenig hinausschießen lassen. Nun läst man die Hand ein wenig sinken, zieht mittlerweile die Karte heraus, die man ein wenig oben hinausgebracht hatte, giebt sie demjenigen, der sie beschen hatte, in die Hande, um solche recht sest halten. Nach einiger Zeit sagt man, er solle seine Karte besehen und hervordringen, da er denn nicht anders glauben wird, als daß ihm die Karte in seiner Hand verwandelt sen.

II. Arithmetische Runfistucke.

Einer Person die Zahl zu nennen, welche sie in Gebanken genommen hat.

Denn man eine Person ersucht, sich eine Zahl nach eigenem Belieben zu benken, so läßt man ihr solche verdoppeln, noch 4 abdiren, die ganze Summe mit 5 multipliciren; zu diesem Product läßt man noch 12 addiren, und alles mit 10 multipliciren. Endlich bittet man, von dieser letzten Summe 320 abzuziehen, und fragt, wie viel nach diessem noch übrig geblieben sen. Don diesem Resse schneibet man die zwen letzten Zahlen zur Rechsten ab, und die verhergehende Zahl ist alsdann diesienige, welche die Person gedacht hat. Zum Bensspiel:

Die gebachte Zahl fen		7
Verdoppelt		· x4
Dazu addirt 4, giebt		18
Mit 5 multipliciret		90
Dazu abdirt 12		102
Mit 10 multipliciret		1020
Hieron abgezogen		320
	bleibt	7(00

Wenn hievon die zwen letten Ziffern abgeschnitten werden, so bleibt die 7 allein übrig, und zeigt folglich die vorgedachte verborgene Zahl an.

Anzugeben, wie viel eine Person Gelo in der Tasche habe.

Hierzu bedient man sich ebenfalls des vorhersgehenden Kunsschaft , man muß sich aber ausbesdingen, daß die Person einerlen Münzsorte zu sich stecke, und einem solche angebe, ob sie namlich Zwanziger, Chaler oder Dukaten ben sich habe. Wenn sie z. B. Dukaten hatte, und man hatte auf vorgedachte Urt 7 Stück herausgebracht, so müßte man dann nicht die Stücke, sondern die ganze Summe, z. B. 31 fl. 30 kr. angeben, als den Betrag der 7 Dukaten, und das Kunsksückt wird dann jestem in der Gesellschaft noch auffallender seyn.

Wenn jemand in seiner Hand eine Anzahl von Rechenpfennigen ober anderer Münze ver= borgen halt, zu entdecken, wie viel es sind.

Man nimmt in eine Sand eine Angahl Dechenpfennige, welche man fur größer halt als diejenige, welche eine andere Person genommen hat. Man lagt bann biefer Person aus seiner Sand so viel nehmen, daß solche die Zahl in die Sand bekommt, die man felbst gehabt hat. Was einem nun da übrig bleibt, ift die Zahl, die jene Person zuerst in ihrer Hand verborgen hielte. 3. B. Eine Person hatte in ihrer Sand 4 Rechenpfennige verborgen, ich hatte 14 Rechenpfennige genommen, und bate nun, so viel Rechenpfennige aus meiner Sand zu nehmen , bis sie 14 Rechenpfennige ha= ben wurde; so wurden mir 4 Rechenpfennige übrig bleiben, und bas mare bann bie 3ahl, bie jene Verson zuerst in ihrer Hand verborgen gehabt. Um aber dieses Kunststuck, weil es ziemlich einfach ift, versteckt zu machen, muß man ben ofterer Wieder= holung auch mit ber Summe wechseln, so man in die Sand nimmt, und zwar lieber eine größere als fleinere Anzahl.

Wenn in einer Sesellschaft (bie so groß seyn kann als sie will) eine Person einen Ming heimlich genommen, die Person, die Hand, ven Finger und das Gelenke zu entdeden, woran sie solchen gesteckt har.

Man läßt bie Gesellschaft um den Tisch berum, ober ber Meihe nach figen. Dann läßt man Die Zahl der Person, die ben Ring genommen bat, verdoppeln, und zu dieser Zahl 5 segen. Dann diese Summe mit 5 multipliziren, und noch 10 bas au seken. Bu bieser legten Bahl noch i bagu seken, wenn der Ming in der rechten Sand iff, ober 2, wenn er an der linken Hand iff, und das Gange wieder mit 10 multiplierren. Bu biesem Probuct lagt man die Bahl bes Fingers fegen, vom Daumen an gerechnet, und alles mit 10 multiplieiren. Endlich laft man auch noch bie Bahl bes Gelenkes hinzusegen, und außerdem noch die Babl 35. Man bittet fodann, baß man bie legte Summe befomme, und zieht von folder 3535 ab: bas übrige mird bann aus vier Ziffern bestehen, von welchen die erffe Zahl den Plan oder Perfon, mo sie sich befindet, die zwente bie rechte ober bie linke Band, bie britte ben Binger, und bie vierte bas Gesenke anzeigt.

Man nehme z. V. an, daß die dritte Person den Ring an das zwente Gelenke des Daumens der linken Hand gesteckt habe, so wird solches auf folgende Urt erforschet.

Die Zahl der Person in der Neihe	3
multiplicirt mit	2
	6
Zahl, die noch zugesetzt werden muß	5
giebt bie Summe	II
Wenn diese multiplicirt wird mit	5
so ergiebt sich bas Probuct	55
zu biefen abbiret man	10
ferner die Zahl der linken Hand	2
macht zusammen	67
Dieses wird von neuem multiplicirt mit	10
giebt zum Product	670
Hierzu addirt man die Zahl des Daumens	I
macht also	671
Dieses wird multiplicirt mit	10
beträgt	6710
Dazu addirt die Zahl des Gelenks	2
und noch weiter	35
Ist also die ganze Summe	6747
	Von

Von bieser Summe wird abgezogen

6747 3535

bleibt übrig 💮

3212

Von diesen Zahlen nun bedeutet 3 die britte Person in der Reihe, 2 die sinke Hand, 1 den Daus men, und 2 das zwente Gesenke.

Ungleich große Summen unter verschiebene Personen gleich zu vertheilen.

Man verspricht 3. E. vier ober funf Personen ber Gefellschaft, jedem eine Summe von ungleich verschiedener Große anzugeben, und daß bennoch am Ende keiner nichts mehr als ber andere haben folle. Am besten ift es, wenn man jeder Person die Zahl diftirt, die sie auf ein Blatt Papier Schreis ben muß. Wenn bieß geschehen, so sagt man: Mun meine Berren, sehen sie ja, daß ihre Zahlen sehr verschieden sind, und dennoch will ich versuchen, folde gleich zu machen, ich bitte baber, daß jeder seine Zahlen beimlich abbire, und bie Summe, ohne folde zu nennen, auf ein besonderes Pas pier schreibe. Wenn dieß geschehen, so fagt man ferner: So ungleich auch biefe Zahlen find, fo bin ich gut bafür, daß wenn es z. E. Thaler gewesen waren, die ich ihnen versprochen hatte, keiner nicht mehr

mehr als der andere bekommen wurde: denn jeder wird 20 Thaler haben. Run zeigt ein jeder dem andern sein Papier, und es findet sich, daß alle 20 haben.

3. D. 51341231 mucht 20
612542 — 20
72182 — 20
9623 — 20
848 — 20

Man hat also ben diesem Kunsissück nichts weiter nothig, als daß man benm Diktiren ber Zahlen schon in Gedanken 20 addiret; aber noch auffallender ist dieses Kunsissück, wenn man die Zahlen, ihrer Summe nach, ausspricht, weil, wenn man z. E. zum Ersten sagte, er soll aufschreiben ein und sunfzig Millionen, 341 Tausend, 231, und zum Fünsten sagt: er soll achthundert acht und vietzig aufschreiben, es um desto mehr bewundert wird, daß seder eine gleiche Summe herzausgebracht hat.

III. Magische Kunsistücke.

Giner Person, die sich in einem Nebenzimmer ober Vorsaal befinder, sehen zu lassen, was jemand von ber Gesellschaft verl. n= gen wird.

Dieses muß durch ein beimliches Verständniß mit einer Person aus der Gesellschaft veransialtet werden, und zwar auf folgende Urt: Man beredet sich mit einer Person, daß, wenn sie sich in dem beznachbarten Zimmer befände, und einen Stoß höre, dieser den Buchstaben A, wenn aber zwen Stoße erfolgen, es den Vuchstaben B anzeige, und so weizter nach der Ordnung der 24 Buchstaben des Alphabets. Man sagt hierauf, daß man einer Person, die sich in ein benachbartes Zimmer begeben werde, ein Thier, oder den Geist einer verstordenen Person zeizen wolle, wie es semand aus der Gescüschaft nur verlanzen werde. Damit sich aber kein anderer, als

versenige, mit welchem die Albrede genommen, dazu erbieten mag, fo kann man hinguseten, baf eine folche Person sehr beherzt senn musse, worauf sich gedachte Person selbst bagu anbieten fann, ober man kann auch vorgeben, daß nicht ein jeder dazu geschickt fen, mit Beistern umzugeben, daß man aber zu ge= dachter Perfon besonders Zutrauen bege. Wenn fich gedachte Person in das Zimmer begeben, so läßt man einen aus der Gesellschaft ben Rahmen eines Thieres oder Verson auf Papier schreiben, so bem abwesenden ericheinen foll. Man verbrennt sobann bas Papier, legt deffen Alsche in einen Morfer, schüttet zum Schein noch etwas anders bazu, oder auch die Aliche von Vapier, worauf man verschiedene Charaftere geschrieben hatte, und nimmt nun ben Stoffel, als wenn man alles recht fein zerreiben wolle. Satte jemand z. B. das Wort Rate aufgeschrieben, so ftofit man zuerst zehnmal in Morfer, weil R ber sehnte Buchstabe ift; man reibt hierauf ein wenig, um anzuzeigen, daß man fur ben erften Budffaben feine Stoffe mehr erwarten burfe , bann giebt man einen Stoß, um den Buchstaben A anzuzeigen, und fo fahrt man fort, bis bas Wort gu Ende ift. Dann muß jene Person etwas erschrocken bereinfommen, und sagen, sie haben eine Rage gefeben. 11m nicht zu ieren, muß die Perfon im andern Zim= mer ben iedem Stoffe bie Budiftaben bes Allphabers

nachsprechen, und ben legten auf ein Papier mit Bleustift niederschreiben, ba man benn am Ende bas ganze Wort vor sich haben wird.

Auf ein Blatt Papier zu schreiben, so, baß bie Schrift nur burch die Wärme sichtbar werbe.

Man schreibt mit Essig ober Citronensaft, und bringt man das Papier an das Feuer, oder leget es auf einen warmen Ofen, so kommen sogleich die Buchstaben sehr deutlich zum Vorschein.

Eine Schrift auf ber Hand zum Vorschein zu bringen, die man vorher nicht bemerkt hat.

Man schreibt unvermerkt auf die Hand, und zwar mit Urin, einen Nahmen, und läßt solches trocken werden. Hierauf schreibt man das nämliche Wort auf Papier, verbrennt solches, und reibt mit der Usche die Stelle der Hand, wo man vorher gezschrieben hatte, so werden sich sogleich alle Buchstaben sehr deutlich und schwarz zeigen.

Einen Ring an ber Asche eines Fabens han-

· . .

Man leget einen Faden von mittelmäßiger Stärke einige Minuten in Salzwasser, oder reibt auch blos den nassen Faden mit Salz ab, hänget einen Ning daran, und zündet ihn an, so wird dieser Fasten verbrennen, und der Ring daran hängen bleisten; sobald man aber diesen Faden berührt, wird er in Usche zerfallen.

Einen Apfel ohne merkliche Verlegung ber Schale inwendig zu zerschneiben.

Man nehme eine subtile Nabel mit einem sessen Jahrels in einem Zirkel unter der Schale herum, indem man immertort mit der Nadel zu der Dessaung wieder hinein slicht, durch welche man selbige heraussgezogen hat. Man muß aber immer nur kurze Stiche thun, und anfänglich einen guten Theil vom Faden außen hängen lassen. Auf solche Art sahre man mit dem Durchstechen unter der Schale mit Nadel und Faden immer sort, dis man in einem Zirkel rings um den ganzen Apfel gekommen ist. Hierden ist zu bemerken, daß man den Zirkel neben dem Kröbs des Alpsels herumführen muß. Dann

6

fasse man ben demienigen Löchelchen, woselbst man mit dem Rahen den Ansang gemacht, bende Enden des Fadens, drücke das eine mit dem Finger sest an den Alpsel, und ziehe an dem andern Ende stark über den anhaltenden Finger hin, dis der ganze Faden auf solche Weise aus dem Alpsel heraus ist. Auf eben diese beschriebene Art versährt man auch auf den übrigen dren Seiten des Alpsels, doch so, daß der Eirkel nicht allzu groß werde, noch daß man dem Ardbs zu nahe komme, weil senst der Faden denselben nicht durchschneiden kann, und folglich zerreißen nuß. Wenn man nun einen solchen im innern zerschnittenen Alpsel unter mehrern, semanden vorleget, so wird solcher nach dem Schälen von sich selbst in viele Stücken zerfallen.

Eis in einem Glase vorzustellen.

Man thut in ein kleines Arznenglas kein gesstoffenes Glaubersalz, und gießt etwas wenig Waskerbarauf. Stehet solches an einem kühlen Ort, so wird es wirkliches Eis zu senn scheinen; macht man es aber in der Hand oder am Feuer warm, so wird es fließend. Das namliche geschicht auch, wenn man Terpentin Del auf Sperma ceti, oder Wallrath, gießt.

In einer warmen Stube aus Wasser Cis

Man nehme Schnee, und vermische solchen auf einem topfernen oder zinnernen Teller mit einer Handvoll Küchensalz: Auf diese Vermischung seze man einen andern Teller mit kaltem Wasser, und seze bende zusammen auf ein glühendes Kohlbecken. So wie der mit Salz vermischte Schnee auf dem untern Teller zu schmelzen ansängt, so wird das auf dem obern Teller befindliche Wasser von unten zu srieren ansangen, und endlich ganz in Sis verwandelt werden.

Eine rothe Rose schnell in eine weiße zu verwandeln.

Man nimmt eine rothe Rose, die völlig aufgeblüht ist, thut gelinde Rohlen in ein Rohlbecken, und wirft ein wenig Schwefel darauf, halt man die Rose über den Dampf, so wird sie weiß werden. Steckt man sodann die Rose in Wasser, so wird sie nach einigen Stunden ihre vorige rothe Farbe wieder bekommen.

Hat man nun eine Rose auf die angezeigte Weise zubereitet, so setzt man sie in ein Blumengesäß, und übergiebt sie einer Person, daß sie sol-

(5 2

d)e

che an einem Ort verschließen möge; wenn nun sels bige nach Zeit von dren oder vier Stunden den verschloßnen Ort öffnet, wird sie erstaunen, eine rothe Rose statt einer weißen zu finden.

Den sogenannten Arbor Dianae (Baum ber Diana) zu erhalten.

Man toset ein Loth sein Silber in 3 Loth starkem Scheidewasser in einem glasernen Gesäße, voer kleinen Kolben auf, schüttet hernach diese Lusselbsung in ein weißes glasernes Gesäß, das größer und unten etwas weit ist, mit 3 Unzen Duecksilber und einem Pfunde oder Seidel Wasser, und läßt es an einem Orte ruhig stehen, ohne alle Schüttesiung. Nach wenigen Tagen darauf wird man seinen, daß das Duecksilber mit einer Menge kleiner silbersarbigen Alesse ganz bedeckt ist, die den Alessen kleiner Rasenstücke oder dem Grase ahnlich sehen. Diese Wirkung wird nach einem dis zwen Monaten immer starker, und das Gestrauche noch artiger werden. Das Silber und Quecksilber gehen hierben nicht verloren.

Eine Schrift zu schreiben, die, wenn sie mit einem besondern Wasser überstrichen wird, ganzlich verschwindet, und an deren Stel= le eine andere verborgene Schrift erscheinet.

Man nehme eine klare Auftosung von gemeinem Ditriol in Baffer, schreibe mit selbiger auf ein Papier was man jemanden in Geheim bekannt machen will, so wird man nach der Abtrocknung nichts davon auf dem Papier erkennen. Damit man aber gur Bermeibung bes Argwohns auf bicfem Papier feine Schrift zeigen konne, so zerreibe man etwas Zunder sehr gart mit gang schwachen Gummiwaffer ab, daß es einer dicken Tinte ahn= lich werde, und ichreibe damit zwischen bie Zeilen der verborgenen Schrift, die man etwas weit von einander geschrieben haben muß, von gang gleichgultigen Dingen. Wenn nun die andere Person bie verborgene Schrift lefen will, fo nimmt fie abgeredter Magen ein farfes abgekochtes Gallapfelwaffer, taucht ein reines Schwammichen barein, und wischet damit die schwarze Schrift von dem Vapier ab, woben zugleich die zuerst verborgen gemes sene Schrift zum Vorschein kommt.

Mit zwen Münzen ober Rechenpfennigen ein fehr täuschendes Runfistuck zu machen.

Dierzu wird erfordert, baß man einen Rechen= pfennig in dem Zipfel eines Schnupftuches verborgen habe, welches am leichteffen geschieht, wenn man den Rechenpfennig in die Ecke bes Tuchs wickelt, solches mit einer Rabel besestiget, damit benm Schutteln nichts berausfalle. Ift bief qc= Schehen, fo laft man fich von jemand aus ber Giefellschaft einen Nechenpfennig geben, ben er allen= falls besonders zeichnen kann, und verspricht, indem man ihn in die linke Hand nimmt, ihn in bas Schnupftuch zu wickeln, swischen zwen Fingern ber rechten Sand übern Tifch zu halten, und wenn man zu bren verschiedenen Malen bamit auf ben Tisch schlagen werbe, in eine Tasse fallen zu lasfen, die man unter ben Tifd halte. Dieg wird auf folgende Alrt ausgeführt: man halt mt ber linken Sand, in welcher man den einen Rechenpfen= nig zugleich verborgen halt, eine Taffe unter bem Tisch, in der rechten Sand bas Tuch, ba man vorher einigen zeigt und fühlen läßt, daß der Dedenpfennig sich noch barin befinde, und indem man das drittemal mit bem Tuche auf den Tisch schlägt, lagt man mit der linken Sand den Rechenpfennig in die Taffe fallen , und schüttelt mit dem Tuche, um zu zeigen, daß der Rechenpfennig nicht mehr in solchem vorhanden sen.

Gefdriebene Worte im Dunkeln gu lefen.

Dieses Kunststück muß man nicht eher in Bor-schlag bringen, bis man eine Pfeise Tabak angessteckt hat, dann erbiethet man sich, ein Wort oder Zahl, welches mit Kreide an einem bestimmten Ort, d. B. in die Mitte der Thüre geschrieben worden, im Dunkeln zu lesen. Man nimmt dann noch einen auß der Gesellschaft mit sich, wenn der eine in die Pfeise bläst, und solche in die Gegend des geschriebenen Worts halt, so wird der andere sehr deutlich solches lesen können, und niemand von der Gesellschaft wird darauf fallen, daß es mittelst der Pfeise geschehen sen.

Golbene ober silberne Blumen zu mahlen, ober auch mit bergleichen Buchstaben zu schreiben.

Man kause in der Apotheke sein gemahlen Metallgold oder auch Silber, lose etwas Gummi Arabicum auf, und vermenge es damit recht wool unter einander, etwas dick, doch so, daß es eben noch aus der Feder sließen kann, dann schreibe

oder mable man mit einer neu geschnittenen Feder was man will, lasse es gut trocken werben, und polire es dann mit einem sogenannten Glättzahn. Auf diese Art kann man Briefe schreiben, welches besonders gut aussiehet.

Feuer ohne Werlegung auf ben Händen zu tragen.

Man rühre Enerdotter, Gummi und ein wes nig Araftmehl unter emander, und mit biesem Bren schmiere man die Hände ein. Wenn sie nun trocken geworden, so kann man glübende Rohsen eine gute Weile auf ben Händen tragen.

Funten aus dem Munte gu fpegen.

Man zerbeiße im Finstern Zuckerkand, und zerknirsche ihn mit den Zähnen; diese elektrischen Lichtfunken lassen sich sogar mit Vergnügen hinunterschlucken, und heilen den Susten.

Die Gesichter ber Gesellschaft scheußlich vors

Man laffe Kochsais und Safran in Brannts wein zergehen. In diese Flusgetert tauche man Werg Werg ober Flachs ein, und zunde solches an. So lange das getränkte Werg brennt, verwandeln sich die weißen Gesichtsfarben in eine grüne Maske und die Lippen werden olivengrün.

Eine Art von erhabenem Schnigwerke auf eiz nem frischen Ey anzubringen.

Dazu wählt man ein En von ziemlich bicker Schaale, mafcht cs im frijchen Waffer rein und trocknet es an Leinwand ab. Wenn bieß geschehen, so halt man in einem Loffel ein wenig Talg ober Fett über bas Feuer. Ift bas Jett geschmolzen, so bedient man fich beffen flatt ber Tinte, um mit einer frischgeschnittenen Feber eine beliebige Zeichnung auf das En zu machen. Wenn dieß geschehen, so halt man die zwen Enden des Enes zwischen zwen Fingern, und legt es fanft in ein Glas mit fartem Weinessig. In bicfem lagt man es bren bis 4 Stunden liegen. Wahrend biefer Zeit gernagt die Caure bes Effigs einen ziemlichen Theis ber Enschaale, weil fie aber nicht biefe Wirkung an ben Fettzigen verrichten fann, fo behalten bies felben ihre erste Dicke, und sie bilben also das vers langte erhabene Schniswerf.

Einen Wogel zu erschießen und ihn wieber lebendig zu machen.

11m diesen Versuch zu machen, bedient man sich einer gewöhnlichen Pistole, welche man mit Pulver ladet, und woben man blos die Vorsicht gebraucht, anstatt des Vlenes eine halbe Ladung Quecksither zu nehmen. Schießt man dem auf einen Vogel, so fällt er scheinbar todt zur Erde, und in wenig Minuten wird er wieder ausleben.

Ginen Brief bergestalt zu siegeln, baß bas Siegel verschiedene Farben habe, ohne heimlich entsiegeln zu konnen.

Man nehme ben Fall dan, daß das Petschaft aus zwen Farben bestehen soll, das Siegel grün und das Innere des Schildes roth, so macht man einen Abdruck des Petschafts von roth auf dünnem Papier, schneidet das Schild heraus, beneht es auf der hintern Seite mit ein wenig Speichel, und klebt es auf das Petschaft an der Schildstelle auf, dann läst man das grüne Lack, so den Grund ausmachen soll, am Lichte schmelzen, als wenn man auf gewöhnliche Art einen Brief zusiegeln wollte, sest das Petschaft mit dem aufgeklebten rothen Schild-

lein auf den grünen Grund, und daraus entsteht ein zwenfarbiges Siegel, an dessen in einander gessloßnen Figuren man leicht den Versuch des gesheimen Entstegelns entderken kann. Auf die nam-liche Art kann man ein Petschaft von dren, vier und mehrern Farben abdrucken.

Der sogenannte philosophische Schwamm.

In ein Weinglas, so unten spikig ist, gießt man guten Salpetergeist eine Unze, von Guanatole ebenfalls eine Unze darauf. Diese Mischung macht ein auffallendes Aufbrausen nebst Dämpfen, aus deren Mitte in Zeit von dren Minuten die Zuschauer einen schwammartigen Körper in die Johe steigen sehen, welcher völlig wie ein gemeiner Schwamm gestaltet ist, welches ans den fetten und digten Theisen des Guanatholzes entsiehet.

Ein Stuck Stahl wie Bley zu schmelzen.

Man bedecke ein Stück Stahl in einem Schmelztiegel mit einer Handvoll pulverisirtem Spießglase. Sobald ber Tiegel in einem Hausen glühender Rohlen zu glühen anfängt, so zerstießt der Stahl wie Bley, und man kann ihn in eine eiserne Form ausgießen. Oder man fasset ein Stück glühenden Stahl mit einer Jange und batt ein Stuck Schwefel tar: an. In dem Augendlicke ber benderseitigen Berührung fangt ber Stahl an, wie eine Flussigkeit zu tröpfeln, und im Wasser Eisenschrot zu bilden.

Das Elementenglas, ober viererlen Flussigkeiten in einem Glase zusammen zu setzen, die sich nicht mit einander vermischen lassen.

Wan suker von einem langlichten Glaschen den vierten Theil mit Quecksilber an. Auf dieses giestet man eben so viel von einer volksommen gesatztigten Weinsteinsalz-Austösung. Dann eben so viel von Alisohol ober stärtsten Weingeiste, und den Ueberrest füllet man mit Terpentinol an. Wenn man nun diese vier Flüssigkeiten unter einander schützteit, so scheiden sich solche nachher von selbst wieser, indem sich kome breser Substanzen mit einander vermischet.

Oder: Man nehme gewaschne Eisenseile, Weinssteinbl, weißes oder rothes Steinbl und Weingeist, boch muß man mehr gemeinen Weingeist als Weingeistes sas Weinsteinbl nehmen, weil das Phlegma des Weingeistes das Weinsteinbl vermehren hilft.

Eine Schrift burch bie Eperschafe burchzus zeichnen.

Man gieße scharfen Weinessig auf ein seinges mahlnes Pulver von Alaun und Galläpseln, um eisne Alrt von brauner Tinte zu machen. Mit dieser schreibe oder zeichne man auf die Schaale des Epes. Wenn die Züge darin eingetrocknet sind, so lege man das En in scharfes Salzwasser oder starken Essig vier Tage lang. Dieses macht, das die Züsge verschwinden, weil der Essig die Erde der Eperschaale mit einer Menge von Schaum auswetz. Um nun auch die geheime Schrift zu lesen, luste man das En kochen, und man wird mit Vergnüsgen sehen, wie sich die Schrift in das harre Enewisseingenagt hat.

Ein ganzes Simmer ohne Nachtheil zu ent-

Mean lose kleine Stücke Kampber kalt in gutem Branntwein auf. Diesen läßt man ben verschloßnen Thüren und Fenstern in einem Gesässe auf Kohlen, die nicht siammen, abrauchen, und das Zimmer mit einem unsichtbaren Ichel erfüllen. Tritt nun jemand mit einem brannenden Lichte in ber Sand, in bas Zimmer em, so gerath bie ganze Luft besfelben auf einem Augenblick in Flamme.

Ginen fleinen feuerspenenben Berg gu bilben.

Reine unverrostete Feilspäne menge man unter einander mit gestoßenem Schwefel in einem
Topfe. Man seuchte alles mit Wasser an zu einem Teige, vergrabe das Gesäß etwa 3 Juß tief
in die Erde, und bedecke es mit einem Nasen; so
erfolgt in einer Zeit von 24 Stunden eine so elastische Erdizung, daß die darüber liegende Erde
von der ausgespannten Luft in die Höhe gestossen
wird, und aus den Nizen eine Feuerstamme heraussährt.

Die Berwandlung ber Milch in Blut.

Man schütte ein Paar Messerspiken von Weinsieinsalz in das Milchgefaß, so farbt sich die Milch sogleich roth, und bringt der Gesundheit nicht den geringsten Nachtheil.

Ein Metall, so in heißem Waffer fluffig wird.

Wenn man vier Theile Wismuth mit Zinn und Bley, von iedem zwen Theile, zusammenschmelzt,

so zerfließt dieses Gemenge in heißem Wasser, wie bas Quecksilber.

Auf Glas zu zeichnen ober zu ichreiben.

Wenn man mit einem Griffel von spanischer Kreide oder Enprischen Ditriol auf eine Glasscheibe schreibt, und die Züge mit einem leinenen Lappen wieder wegwischt, so kommt die ausgelöschte Zeichenung so oft wieder, als man gegen das Glashauchk.

Wasser und Bier unvermischt in einem Glase zu haben.

Man fülle ein Bierglas halb mit Bier an, und gieße durch ein reines Tuch so viel Wasser langsam zu, als man will. Das Vier bleibt, weil es schwerer ist, unren, und man kann mit einer neuen Tabakspfeise das Vier ohne das Wasser aussaugen.

Ein En in eine enghalfigte Flasche zu bringen.

Wenn man ein En ctliche Tage in scharfem Weinessig liegen laßt, bis derselbe die Enschaale zu einem schaumigen Schleime aufgelost hat, so rollt man es der Länge nach, damit es sich durch den

Hals bes Glases hindurch pressen lasse, und greßt dann kaltes Wasser in das Glas, so wird es wieder hart und enrund.

Gin Ey in ber Sand gar zu fochen.

Wenn man etwas Enweis herauslaufen läßt, starken Branntwein eingießt, das mit Wachs versstopfte Loch in der Hand umtehrt, und nach einer Weile ausbricht, so ift solches gar gekocht und esbar.

Eper in faltem Waffer gar gu fieden.

Wenn man ungeschschten Kalk in das Wasser wirft, worin die Ever liegen, und ben Topf bebeett, so sieden solche darin gar.

Wie man bas Wasser aus einer Schissel in einen umgestürzten leeren Topf aufficidend machen könne.

Man fülle so viel Wasser in eine Schüel, daß der Topf, den man hernach gebrauchen will, bennahe davon gefüllt werde. Sodann lasse man in dem Topse etliche Bogen Papier verbrennen, und fürze sodann den Tops mit seiner Mündung schnell in die Schüssel mit Wasser, so wird das Wasser

fehr begierig sich in ben Topf bersammeln, und die Schuffel bavon ausgeleert werden.

Zu machen, daß eine Person ein Glas voll Wasser nicht von der Stelle hinwegneh= men konne, ohne das Wasser vollig aus= zuschütten.

Man bietet einer Person eine Bette alt, baß fie, wenn ihr ein Glas mit Waffer angefüllt und foldes auf ten Tisch gesetzt habt, nicht im Stanbe senn werde, solches von seiner Stelle hin= weg zu bringen, ohne bas Waffer in bemselben vollig auszuschätten. Fullet alsbann ein Glas mit Wasser voll an, und legt ein Blatt Papier barauf, welches bas Wasser und ben Rand bes Glases auf allen Seiten bedeckt. Setzet die Flache ber Hand auf dieses Papier, nehmet bas Glas in die andere Hand, fehret foldes schnell um, und fellet es auf ben Tisch hin, wo es recht eben und glatt ift. Biehet man sodann bas Papier barunter sachte hinmeg, fo wird bas Waffer in bem Glafe hangen bleiben, da keine Luft hineinkommen kann. Der anbere mag nun versuchen, was er immer will, so wird er es boch nicht wegnehmen kommen, ohne bas Wasser vollig zu verschütten.

D

Ein Gefäß, aus welchem bas Wasser unten ausläuft, sobald man oben den Pfropf herauszieht.

Man läßt ein langlich rundes Gefäß von Blech machen, bas im Durchschnitt zwen ober bren Boll hat, und 5 bis 6 Zou hoch ist; die Deffnung des Halfes aber muß nur dren Linien ober ein Biertels jou im Durchschnitt haben. Den Boden bes Befages aber läßt man mit vielen kleinen Löchern durchbohren, die aber nicht größer als eine zarte Radel senn durfen. Wenn diefes Gefaß unter bas Waffer getaucht wird, daß es sich durch ben Sals gang, bis oben an, vollfullen fann, und nun gang voll Waffer ift, fo flopft man die Deffnung mit einem Pfropf, weil es noch unter bem Waffer ift, und nimmt sodann solche aus bem Waffer, wo= ben kein Tropfen herauslaufen wird; sobald man aber den Pfropf herauszieht, so wird das Wasser Sogleich durch die kleinen Locher, die in dem Lo= den des Gefäßes sind, herauslaufen, und eine Pers son, die davon nicht unterrichtet ift, sehr in Verwunderung fegen.

rudfie.

Zweh Figuren zu machen, bavon die eine eis ner andern Perfon basjenige wieber fagt, was man ber anbern Figur gang leife in das Ohr gerebet hat.

Man nimmt zwen Köpfe ober Bruftbilber von Gips oder Pappe, die auf ihrem Fußgestelle in der Höhe als der Ropf einer Person von gewöhn= licher Große flehen, und fett fie in ein Zimmer an zwen Derter, die von einander fo weit entfernt fenn konnen, als man fur bequem halt. Dun führt man ein Nohr von weißem Bleche, das einen Zoll im Durchschnitt hat, auf folgende Weise, bag es ben dem Ohr der einen Figur anfängt, durch das Fufigestelle berfelben binabgebet, bernach unter bem Fußboben, ober hinter ben Tapeten fortlauft, und burch bas Fußgestelle ber andern Figur wieder heraufgehet, bis zu ber Deffnung des Mundes berfelben. Sierben muß man aber beobachten, bag bie Deffnung bieser Rohre, bie an bem Dhr bes er= ffen Ropfes ift, viel großer febn muß, als biejes nige, die an dem Munde bes andern ift, und richtet alles so ein, baß man nichts baran seben konne. Wenn eine Person ber ersten Figur einige Worte gang leise in das Dhr rebet, so mird bie in ber Rohre befindliche Luft bergestalt erschuttert und gu-D 2.

ruckgestossen, daß die Stimme von demjenigen beutlich gehört werden wird, der sein Ohr an den Mund der andern Figur halt. Wenn man nun zwen solche Communicationsröhren andringt, so kann man bald der einen und bald der andern von diesen Figuren in das Ohr reden, wodurch diese Belustis gung noch angenehmer werden muß.

Ein magisches Papier, worauf man unsicht= bare Buchstaben schreiben fann.

Man nimmt Schweinefett ober ungefalzen Schmeer und vermischt solches mit ein wenig venetianischen Terpentin. Davon nimmt man einen fleinen Theil und schmieret benfelben leicht auf ein gartes Papier. Wenn man nun von diefer Zubereis tung einen Gebrauch machen und einen geheimen Brief schreiben will, so leget man bieß zubereitete Papier auf basjenige, welches man beschreiben will, und schreibet auf das erfte Papier mit einem fumpfen Griffet. Auf bieje Weise wird fich eine fette Materie auf bem zwenten ober untenliegenden Papiere an allen Orten anhangen, worüber ber Stift geführet worden ift, und beijenige, ber biefen Brief befommen foll, wird benfelben lefen tonnen, wenn er einen gefarbien Staub ober febr fein gesiebten Roblenstaub barauf freuet.

Wie man bieses Papier gebrauchen konne, um alle Arten von Figuren mit leichter Muhe nachzuzeichnen.

Unter die erst gemeldete Composition mischet man noch eine Portion Ruhnruß, und bestreichet nun damit ein sehr feines dunnes Papier auf folche Urt, daß es, wenn man es auf ein weißes Papier leget, und das oberfte mit der Sand brucket, bas unterfte nicht im geringsten beschmute. Wenn man nun auf dieses Papier eine Figur befestiget hat, die man nachahmen will, und ein weißes Papier unterlegt, so fahrt man allen Zügen biefer Zeichnung mit dem Stifte genau nach, und bringet fie also auf das unterfte Papier. Eben fo wird es fich auch verhalten, wenn man fich fatt bes Papiers einer feinen Leinwand ober eines Taffet bedienet. Auf Diese Urt wird es sehr leicht senn, ohne daß man felbst zeichnen fann, Blumen auf allerhand Zeuge gu mablen. Rach biefer Zeichnung barf man fie nur mit ben gehörigen und schicklichen Farben auß= mablen, und bagu fehr leichte und fluffige Farben gebrauchen; bamit sie nicht abspringen ober ausstiesfen, wenn die Zeuge feucht ober nag werden follten.

Durch einen Faben jemanben seine Gebanken zu eröffnen.

Man verschaffet sich erstlich zwen glatte viereckigte, einen Schuh lange Stabden von Solz, theilet sodann jedes durch 24 gleich weit von einanber entfernte eingeschnittene Linien, und auf jebe Dieser Linien Schreibet man einen Buchstaben bes 211-Phabets. Das eine biefer Stabchen stellet man feinem Freunde zu, das andere aber behalte man vor sich. Win man nun feinem Freunde etwas Geheimes entbecken; fo nimmt man einen weißen Saden, und miffet damit zuerst vom Anfang bes Stabchens bis zur Kerbe bes ersten Buchstabens berjenigen Worte, welche ber Freund lesen soll, und bezeichnet daselbst den Faden mit einem Dunkte von schwarger Dinte; bann legt man biesen Punkt auf ben Anfang bes Stabchens, mist von da an bis an die Kerbe bes andern Buchfiabens seines Schreis bens, und bezeichnet daselbst den Kaden wieder mit einem Tintenpunkt. Ferner wird von diesem Punkt an wieder von bem Unfang bes Stabdens bis jum eritten Buchstaben gemeisen und mit Tinte bezeich: net, und endlich immer so fort, bis an den letzten Buchstaben ber Worte, die man jemanden wiffen taffen will. Wo ein Wort ju Ente ift, fann ce auf bem Jaben auch mit rother Tinte bemerkt

werben. Hernach wickle man den Faden auf einen Knaul, fange aber ben dessen Ende an zu wickeln, daß der Anfang desselben herauskomme. Diesen Knaul überschickt man seinem Freunde, welcher, wenn er auf seinem Stäbchen den Faden nach den schwarzen Punkten abmisset, und seden Buchstaben auf ein Blättchen Papier schreibet, nach und nach die geheime Nachricht entdecken wird.

Ein Siegel eines Briefes mit Beybehaltung ber ganzen Zeichnung bes Petschaftes zu emailliren.

Man läßt das Petschaft, da wo der Stich ist, über einem Lichte vom Ruße durchaus schwarz anlausen, und hernach wieder kalt werden. Hierauf reibet man solches auf einem leinenen Tucke verschiedenemal hin und her, damit von der glatten Oberstäche aller Ruß wieder abgerieden werde und solcher nur allein in den ausgestochenen Vertiefungen sizen bleibe. Alsbann versiegelt man den Brief mit rothem Siegellack, drückt das Petschaft darauf, und hält hernach das Siegel so lange neben die Flamme eines Lichtes, oder besser über glühende Kohlen, damit das Erhabene des Siegels eben schmelze, und das Siegel also eine glatte Oberstä-

che erhalte. Auf solche Art wird der Grund roth, die Figuren schwarz, und die ganze Oberstäche glatt und wie emgillirt aussehen.

Wie man mit einem leeren Glase einen etlide Pfund schweren Körper in die Höhe heben kann.

Man verdünne die Luft in einem Weinglase durch angezündetes Papier, lege ferner ein scuche tes Leder auf einen glatten ebenen Körper, z. E. eine metallene Platte, und drücke das Weinglasdarauf sest an, so wird dieses mit der Platte stark zusammen hangen, so, daß man dieselbe, wenn sie auch einige Psund schwer ist, durch das daran hangende Glas in die Sohe heben kann.

Eine Lamps zuzurichten, ben welcher alle An= wesente mit einer Tobtenfarbe erscheinen.

Man gieße etwas starken Weingeist in eine porcellaine Unterschale, thue etwas Kückensalz mit ein weng Schwesel vermischt barein, und rühre alles wohl durch einander; darauf lege man einen Jammvollenen Tocht hinein, und alnde solches ans

Geschieht dieses des Albends, wenn sonst aus Liche ter ausgelöscht werden, so werden alle Umstehende an Farbe den Todten gleich aussehen.

Mit einer Blenkugel zwen Löcher zugleich auf einen einzigen Schuß zu machen.

Man lege quer über in die geöffnete Augelsform einen Pappenstreif dergestalt ein, daß unter und neben demselben Platz für den Guß übrig bleisbe, schließe die Form und gieße das Blen ein, welches aber nicht so heiß senn muß, daß es das Papier verbrennt, so zerspaltet die abgegosne Augel in zwo Halsten, und verdoppelt die Wunde.

Das Gerinnen zweyer Flussigfeiten an ber Luft zu Gis.

In ein Glas, worin, sich volksommen rectisiseirter Weingeist befindet, tropste man den stärksten Salmiakgeist. Die davon berührte Oberstäche des Weingeistes fängt sogleich an milchig und hart zu werden, und wenn man das Eintröpfeln fortsetz, und bende Flüssigkeiten etlichemal umschüttelt, so nimmt die Erhärtung der Masse immer mehr zu, und es ist der Winter zu biesem Versuche die be-

quemste Zeit. Das Gerinnen zeigt sich schwächer, wenn sich in benden Flüssigkeiten noch wäßrige Theis le befinden. Es gehört aber dazu der stärkste Salmiakgeist, der so wenig Wasser als möglich, und so viel hornhafte Vestandtheile als möglich ents halt, wenn man diese weiße und zähe Masse durch die Vermischung zwener Flüssigkeiten hervorbrinsgen will.

Auf Hühnereyer allerhand erhabene Schriften und Figuren zu machen.

Man mahlet auf ein En mit schwarzer Delsfarbe, radirt es wohl aus, und läßt es trocken werden; alsdann überstreicht man dieses En über und über mit Scheidewasser, besonders diesenigen Derter, wo nichts gemahlet, und läßt es eine Stunde stehen; endlich wäschet man es, nehst der Farbe, in frischem Wasser mit Sals wieder ab.

11. Scherz = und Pfanderspiele.

Das Alphabetspiel.

Der Erfte in der Geseuschaft fangt z. B. so an: meine Freundin gefällt mir, weil sie aufrichtia ift, fie ift gern Uuftern, wird bald nach Ul. tong reisen, und einen Alffen zur Begleitung mitnehmen. Run fragt er seinen Rachbar; warum gefallt ihnen ihre Freundin? ift es ein Frauenzimmer, so fragt man: warum gefäut ihnen ihr Freund? und diefe muß nun ebenfout so antworten, boch in B. 3. B. Mein Freund gefaut mir, weil er billig ift, er ift gerne Borftorferapfel, wird bald nach Bremen reisen und einen Bar zur Begleitung nehmen. Auf folche Alrt wird durch das ganze Allphabet fortgefahren . und ist nichts weiter baben zu merken, als baf bas erste Wort immer eine Gigenschaft bedeuten muß, bas zwente etwas, mas man effen kann, das britte einen Ort, und bas vierte ein Thier. Wer fich

auf Dinge nicht besinnen kann, die sich mit dem Buchstaben ansangen, so wie ihn die Reihe trist, muß ein Psand geben, eben so auch der, welcher etwas nennt, was mit einem andern Buchstaben geschriehen wird, so d. B. wenn einen die Reihe tes Buchstabens B. träse, und man sagte nach Pennmern, so müßte man dennoch ein Psand geben, weil dieß Wort nicht mit B, sondern P geschrieben wird.

Ich verkaufe meinen Rock.

Der Erste sagt z. B. ich verkause meisnen Rock, alle sprechen es nach, einer nach dem andern. Dann: ich verkause die Maus, die meinen Rock zernagte, dies wird ebensfalls nachzelprochen, und so kunstig damit fortgesfalren, da denn allemal noch etwas dazu gesest wud, z. B. ich verkause die Rape, die die Maus fraß, welche meinen Rock zernagte: wer sich nun verspricht, wie es denn ost der Fast ist, z. B. ich verkause die Maus, welsche die Rape fraß, so heißt es, die Mäuse fressen keine Rapen, und er muß ein Pfand geben. Rungeht es weiter: ich verkause den Sund, welcher die Rape biß, welche die Maus fraß, die meinen Rock zernagte: ich

verkaufe den Stock, welcher ben Hund schlug, welcher die Raze biß, welche die Maus fraß, die meinen Nock zernagte: ich verkaufe das Feuer, das den Stock verbrannte, welcher den Hund schlug, der die Raze biß, welche die Maus fraß, die meinen Nock zernagte: ich verkaufe das Wasser, welches das Feuer löschte, das den Stock verbrannte, welcher den Hund schlug, welcher die Raze biß, welche die Maus fraß, die meinen Nock zernagte. Auf diese Art sommen Pfänder in Menge ein, indem keiner im Stande ist, das alles richtig nachzusprechen, ohne nicht etwas auszulassen oder verkehrt zu sagen.

Das Marktspiel.

Einer fängt an und sagt: ich kömme vom Markte. Der Nachbar fragt sodami: was kauften sie da? und nun nennt der Erste eine Waare, es gilt gleichviel welche, z. B. ein Haldtuch, Andpse ze., nur nutz er das, was er nennt, mit den Fingern berühren. Z. B. Wenn er den Finger an die Naie hielte, konnte er sagen: ich kautte Menschennasen. Wenn das vorben ist, so sagt der andere: ich komme vom Maikte, und

ber dritte fragt: was kauften sie da? So geht es ber Neihe nach fort, namlich: daß terjenige, ber gefragt wird, was er gekauft hat, eine Waare nennen muß, die er zugleich berührt. Thut er dieses nicht, so muß er ein Pfand geben. Dieses Spiel ist aber nur anwendbar, wenn wenige in der Geseuschaft sind, die es nicht kennen.

Das Messerspiel.

Man nimmt in die linke Jand ein Meffer oder sonst etwas, dreht es etlichemal herum, und sagt daben: wer dieß nicht kann und das nicht kann, der kann nicht viel, und ben diesen Worten nimmt er das Messer in die rechte Jand und giebt es seinem Nachbar zur Rechten. Diesenigen, welche das Spiel noch nicht gestpielt haben, werden glauben, die Runst bestehe blos im Herumdrehen des Messer, geben aber nicht darauf acht, daß nach dem Herumdrehen in der linken Hand man es in die Nechte nehmen und mit dieser Nechten es dem Nachbar geben musse.

Das Abvokatenspiel.

Die Gesenschaft setzt sich in einen Rreis, und eine Person, welche fragt, steut sich in die Mitte.

Ein jeder ist der Abvokat seines Nachbard zur Linken, und hat den Nachbarn zur Nechten zum Abvokaten.

Nun thut derjenige, der in der Mitte sleht, verschiedene Fragen an die eine oder andere Person der Gesellschaft, die aber nur diejenige Person besantworten muß, welche der Person, die gestragt wird, zur Nechten sist. Wenn einer nun antworstet, der nicht hatte antworten sollen, so muß er ein Pfand geben, eben so auch der Nachbar zur Nechten, der den Abvokaten vorstellt, und also nicht geantwortet hat.

Das Errathen eines verwickelten Worts.

Einer geht einen Augenblick vor die Thure, unterdessen sagt jeder von der Gesellschaft ein Wort, welches er in Gedanken nehmen will. Rommt derjenige, der hinausgegangen, wieder herein, so thut er eine Frage an wen er will, und dieser muß in seine Antwort das Wort hineinbringen, so er in Gedanken genommen hat. Erräth es dieser, so muß jener hinaus und dieser nimmt seinen Plas

bafür ein, hat er es nicht erratben, jo muß er ein Pfand geben, und tem Nachbar eine Frage vorlegen, ber benn auf gleiche Beise fein in Gebanten genommenes Wort mit in die Antwort bringen muß. Bum Benspiel will ich einige solche Fragen und Antworten hier benfügen. Es hatte einer bas Wort in Gedanfen genommen : Berfiand, und er wurde gefragt: find sie gestern in der Kombbie gewesen? so konnte Dieser etwa antworten : nein, benn es war Oper, und nach meinem Gefchmack ift in ber Oper wenig Berffand. Der einer hatte bas Wort Bar genommen, und wurde gefragt: haben fie gut gefchla= fen? so konnte er antworten: ach nein, benn ich habe die gange Racht von Wolfen , Baren und Lowen getraumt. Dan fieht aus biefen Benfpielen, baß es nicht immer leicht sen auf jebe Frage eine Antwort zu geben, in welcher bas in Gebanten genommene Wort mit enthalren ift, auch bem Fragenden tann bas Errathen oft schwer gemacht werben, besondeas wenn man geschieft ift, etwas lange Antworten mit vielen Hauptwerten zu machen.

Das Lob = ober Tabelspiel.

Man nimmt so viele Biditer Papier, als personen in der Gesenschaft sind, und über jedes wird der Name der Person geschrieben. Nun wer

ben foldhe zusammengerollt und in einen But geworfen. Jeder der Gesellschaft nimmt ein Blatt und schreibt entweder einen kleinen Bers barauf. ber Pegug auf die Person haben soll, beren Rame über dem Blatt fiehet, ober auch einen furgen Sag zu ihrem Lobe ober Tabel, dann rollt man bas Papier wieder gusammen, wirft et in ben But, und fo wird bamit fortgefahren, bis bie gange Seite gu Ende ift, hernach fest fich einer von der Gesellschaft im Winkel, so, daß fein andes rer neben ihm stehen und aus ber Sand erkennen könnte, wer bas ober jenes geschrieben habe, und lieset jedesmal den Namen der Person und dasjenis ge ab, was man zu ihrem Lobe ober Tabel aufgezeichnet; welcher ablieset, muß bas Blatt, so ihn betrifft, herauslegen, und einen andern ablefen las fen , bamit auch er nicht wiffen konne , wer über ihn so ober so geurtheilt habe. Daß man sich in Aldt nehmen und personliche Gebrechen ber Verson nen nicht fritifiren muffe, um feinen zu beleidigen, persteht sich von seibst, aber angenehm und sehre reich ist bieses Spiel, weil man auf solche Alrt oftere fleine Ilngezogenheiten rugen barf, welches laut zu thun man sich scheuen wurde.

Das

Das Errathen ber Gebanken.

Um daßienige Ding, welches einer sich in ben Sinn genommen, mit 12 Fragen errathen zu könsnen, muß man hinausgehen, und derjenige, der antworten will, muß die Sache, so er in Gedansken genommen, der übrigen Gesellschaft sagen, das mit alle Unterhaltung daben haben. Nun muß man seine Fragen so einzutheilen wissen, zuerst in generelle und dann in specielle, so daß man nach der zwölsten Frage die Sache bestimmen kann. Zum Benspiel will ich solgendes ansühren: es hatste jemand den Diamant in Gedanken genommen, der in dem Ninge, den er an seinem Finger trüsge, gesaßt ist, so würde ich auf diese Art fragen, und jener wahrscheinlich so antworten:

- vie Sache, welche sie in Gedanken genommen? Antwort. Aus dem Mineralreiche.
- 2. Frage. Befindet sich die Cache hier im Zim-

Antwort. Ia.

3. Frage. Macht es ein Aleidungsstück von eis ner Person aus, oder ist es unter die Mobislien zu rechnen?

Untwort. Es macht ein Afeibungefinck aus.

4. Frage. Tragen ce nur Mannspersonen, ober Frauenzimmer, ober bende Geschlechter?

Untwort. Bende Geschlechter.

5. Frage. Wird es allein getragen ober in Zufammensetzung mit etwas andern, woran es vielleicht befestiget ist?

Untwort. Gang recht, die Sache, die ich in Sinn genommen, ist durch etwas befestigt, damit es getragen werden kann.

6. Frage. Aus welchem Neiche der Natur ist bie Sache, wodurch oder woran jenes befestigt ist?

Untwort. Chenfalls aus bem Mineralreiche.

7. Frage. Ist die Sache, wodurch es befestiget ist, vielleicht von gelber Farbe?

Antwort. 3a.

8. Frage. Ift die Sache, so sie im Sinn ges nommen, vielleicht von weißer Farbe?

Antwort. Ja.

9. Frage. Co wird es wahrscheinlich der Diamant in ihrem Ringe senn?

Man sieht hieraus, daß man es oft in wenisger als zwolf Fragen beantworten kann. Wer es nun errathen hat, ist fren, und der andere muß nun ebenfalls fragen; hat er es aber nicht errathen, so muß er eines andern in der Gesellschaft seine

2 ((5)

Gebanken zu errathen suchen, und so lange damit fortsahren, bis er es getrossen hat.

Das Vergleich = und Unterschiebspiel.

Ein, jeder vergleicht seinen Nachbar mit etwas, und sagt dann, worin die Alchnlichkeit und der Unterschied bestehe. 3. B. Ich vergleiche meine Nachbarin mit einer Feuerzange, denn die Feuerzange bringt das Feuer in Flammen, und die Mastemoiselle R. ebenfalls, der Unterschied aber ist, daß die Feuerzange glühend wird, die Mademoisselle aber kalt bleibt.

Oder: ich vergleiche meinen Rachbar mit einem Fächer, denn Herr N. macht Wind wie dieser und ist auch den Frauenzimmern so unentbehrlich wie dieser, der Unterschied aber ist, daß man meinen Nachbar nicht in die Tasche stecken kann.

Ben dicsem Spiele aber, so wie ben mehrern dieser Art kommt es viel auf den Wis und Laune der Gesellschaft an, wenn sie unterhaltend sein sollen. Hat man auf der rechten Seite angefangen und das Spiel ist zu Ende, so fangt man auf der Linken wieder von neuem an, damit ein jeder seine Nevanche nehmen kann.

Noch besser ist dieses Spiel, wenn man es ge. braucht, eben so wie las Lob oder Sabelspiel,

damit keiner nicht wissen kann, wer die Vergleichung angestellt hat, und keine verdrießlichen Mienen ben einigen zu bemerken senn möchten.

Der Vogelbauer.

Ben diesem außerst angenehmen Spiele wird so verfahren: ich nehme zuerst ein Blättchen Papier, schreibe die Namen sammtlicher Versonen auf, dann bitte ich jeden der Gesellschaft den Ramen eines Bogels anzunehmen und mir solchen heimlich zu sa= gen, diesen schreibe ich baben, und flecke bas Berzeichniß in die Tasche. Dann mache ich meinen Vortrag ohngefähr so: ich habe in einem Vogelbauer Wogel verschiedener Art, als z. B. einen Vapagen, eine Rachteule, einen Raben, eine Taube ze. und so nenne ich die Ramen ber Bogel, so mir heimlich gefagt worden, aber nicht ber Reihe nach, sondern unter einander. Run frage ich einen jeden der Reihe nach, welchem Vogel schenken sie ihr Herz? welchem vertragen sie ihr Geheimniß an? und welchem moch= ten sie wohl die Federn ausreißen? Jeder von der Gesellschaft muß antworten, &. B. ich schenke mein Herz der Taube, der Nachteule vertraue ich mein Geheimniß an, und bem Papagen reiffe ich bie Febern aus. Dieses schreibe ich mir auf ein besonders Blatt auf, und fahre bann meiter fort. Bin ich herum,

herum, fo sage ich g. B. Herr A. haben ihr Berg ber Taube geschenft, die Taube mar Madame L. zeigen sie also, daß sie ber Taube ihr Berg geschenft, burch einen Ruß, an. herr C. mar bie Nachteule, ihm muffen fie also ihr Geheimnig ins Dhr fagen, und Mamsell D. mar ber Papagen, flatt daß sie bie Febern ausreiffen, so laffen fie fich ein Pfand geben. Auf solche Urt fahrt man der Reihe nach fort. Der= ienige aber, der einen Vogel nennt, welcher in der Gefellichaft nicht eriftirt, muß ebenfalls ein Pfand geben. Wer fich felbst sein Berg geschenft hat, bem wird zur Strafe biftirt, bag er fich felbst die Sand Kuffen folle, wer fich felbst fein Geheimniß anvertrauen wollen, muß es nun ben fich behalten und wer sich selbst die Federn ausreißen wollen, muß ein Pfand geben.

Der Miffethaterstuhl.

Einer geht aus dem Kreise der Gesenschaft und seizt sich in eine entfernte Ecke des Zimmers, auf einen niedrigen Stuhl. Ein anderer fragt nun einen ieden leise, was er an jenem auszuseizen habe, der auf dem Missethäterstuhl size, und wenn dieß geschehen, so sagt der Fragende zu dem Sizenden ohngefähr so: mein Herr, es sind häusige Klagen gegen sie eingelaufen. Man klagt sie an: daß sie

in alle Frauenzimmer verliebt sind — — daß sie gewöhnstich sehr spät aussiehen — — daß sie gewohnstich sehr spät aussiehen — — daß sie gerne Weintrinken — — daß sie sich nicht gern tadeln lassen. Mun muß der, welcher auf dem Stuhl sigt, diesenige Rlage nennen, welche er ableugnet und zugleich auch die Person angeben, von welcher er glaubt, daß sie solche vorgebracht, z. B. so: ich bekenne und bereue alle meine Fehler, nur den nicht, daß ich alle neue Moden mitmache, und halte Herrn Z. sür meinen Unkläger. Hat er es nicht getroffen, so muß er sigen bleiben, und das Spiel geht von neuem an, hat er aber seinen Ankläger errathen, so tritt er wieder in die Geseuschaft ein, und jener muß sich auf den Missethätersuhl sezen.

Das Sprichworterspiel.

Die Geselschaft theilt sich in zwen Theile; ber eine Theil geht in ein Nebenzimmer und kommt mit einander überein, ein Sprichwort in einer Pantosmime vorzustellen, das der andere Theil errathen sou. 3. B. das Sprichwort: jung gewohnt, alt gethan, so würden alle Acteurs in das Gesellsschaftszimmer kommen, zuerst sich als Kinder gestärden, z. B. sich in die Stude setzen, Kartenspiezlen, daben lachen und dergleichen. Wenn sie einige

Minuten so zugebracht, bann misten sie auf einmal die Miene alter Leute annehmen, z. B. frumm ges bückt gehen, Brillen aussezen und sich bann ernsthaft um den Tisch herum setzen, und die nämlichen Besschäftigungen vornehmen, womit sie sich vorber als Kinder beschäftigten, z. B. Kartenspielen. Errathen die Zuschauer das pantomimische Sprichwort, so ist es an ihnen eines vorzustellen, errathen sie es aber nicht, so ist es wieder an den nähmlichen Acteurs.

Weil aber nicht alle Sprichwörter sich in Vantomimen gut vorstellen lassen, man auch öfters über beren Wahlziemlich verlegen ist, so will ich einige der schicklichsten und zugleich der bekanntesten hier benfügen.

Einem jeden Narren gefällt seine Kappe. Jung gewohnt, alt gethan. Wer lange wählt, bekommt das Schlimmste. Gebrannte Kinder fürchten das Feuer. Viele Köche verderben die Brühe. An vielen Lachen erkennt man einen Narren. Man sucht keinen hinterm Strauche, man habe dena felber dahinter gesteckt.

Wer zuerst kommt, mahlt zuerst. Der Horcher an der Wand, hert seine eigne Schand. Gelegenheit macht Diebe. Man muß das Eisen schmieben, weil es warm ist. Wie man sich bettet, so schläft man. Er geht wie die Raze um den Bren herum.

Alauviel ist ungesund.

Wer Pech angreift, besubelt sich.

Was lange mabrt, wird gut.

Wer lang hat, läßt lang hangen.

Ein voller Bauch fludieret nicht gerne.

Undank ift ber Welt Lohn.

Reber hat fein Steckenpferd.

Eine Sand maicht die andere.

Jeber meiß am beffen, mo ihn ber Schuh brudt.

Zupfe dich ben beiner Rase.

Was Handchen nicht lernt, fernt hans nimmermehr. In der Noth erkennt man einen Freund.

Wer gut schmiert, ber fabrt gut.

Lange gevorgt, ift nicht geschenkt.

Wer ben Pabit zum Freunde hat, kann leicht Kardinal werben.

Viele Hunde sind der Hasen Tod. Weiberlist geht über alle List.

Allter hilft vor Thorheit nicht.

Das Nasenspiel.

Die Gesenschaft stellt sich in der Reihe, einer hinter den andern. Dem Ersen werden von dem Zwen-

Zwenten mit benden Händen die Augen zugehalten. Dun tritt einer aus der Neihe, zupft den Ersten ben der Nase und stellt sich dann wieder an seinen Plag. Der erste muß nun rathen und geht zu demsienigen, den er in Berdacht hat, nimmt ihn ben der Nase, sührt ihn an seinen Plag und stellt sich an iener Stelle. Hat er salsch gerathen, so muß er sich gefallen lassen, daß er wiederum ben der Nase an seinen ersten Plag geführt wird, und das Spiel geht wieder von neuem an; hat er aber die rechte Person getroffen, so ist er fren, und sene Person muß sich nun ebenfalls von dem Zwenten die Augen zuhalsten lassen.

Das Sandschuhspiel.

Man nimmt einen Sandschuh, wirst ihn jemanben aus der Geseuschaft auf den Schooß, und ruft
daben aus, entweder Luft, ober Wasser, oder Erde. Sagt man Luft, so muß diejenige Person, welche den Handschuh empfangt, geschwind ein Thier nennen, das in der Luft ist, sagt man Erde,
so muß sie eins nennen, das sich auf der Erde aufs
halt, und so auch, wenn man Wasser sagt, eines
das in dem Wasser besindlich ist. Sobald sie ges
antwortet hat, wirft sie den Handschuh auf den
Schooß einer andern Person, und rust ebenfalls das ben Luft, oder Wasser, oder Erde aus, worauf bann diese Person auch wieder ein Thier nennt, das in dem Element sich aushält, welches sener im Wersen ausgesprochen hat, und so geht es weiter. Wer sich nun nicht gleich auf ein Thier besinnt, oder eines nennt, das sich nicht in dem Element bestindet, welches der andere ausspricht, muß ein Pfand geben. Man kann es auch so spielen, daß ein seder sich sür sedes dieser Elemente ein gewisses Thier wählen muß, hatte einer z. B. sich sür die Lust einen Sperling, sür die Erde einen Jund und sür das Wasser einen Krebs gewählt, so muß er eines dieser Thiere nennen, sobald ihm der Handschuß zugeworsen wird.

Die heimlichen Fragen.

Eine Person von der Gesellschaft sangt an, und fragt heimlich ihren Nachbar linker Hand, zu was dieses oder jenes (hieben nennt man die Sache) dient; der Nachbar, nachdem er die Frage auch heimlich beantwortet hat, fragt alsdann weiter seinen Nachbar linker Hand; dieser antwortet auch, und so gehts in der Neihe herum, zum Benspiel so: A. z. V. leise: Wozu dient meines Mannes Perücke?

D. leise) seinen Kopf zu zieren. (zu E.) Wozu dient der Blasebalg?

- C. leise) Das Feuer anzufachen, (zu D.) Wozu dient der Fächer?
- D. leise) Dem Frauenzimmer ben unbequemer Hitze eine angenehme Kühle zu verschaffen. (zu E.) wozu bient ein Mantel?
- E. leise) Für Regen und Kälte. (zu F.) Wozu bient ein Wetterhahn auf den Dächern?
- F. leise) Zu zeigen, wo der Wind herkommt. (zu G.) Wozu dienen die zwen Federn auf ihrem Kopfput?
- G. leise) Die Mode mitzumachen.

Nunmehr fängt ber Erstere laut zu sagen an, was ihn sein Nachbar rechter Hand gefragt, und einer linker Hand geantwortet hat, und so gehts in der Reihe herum. Zum Benspiel so:

- S. fagt nunmehr lauf:) F. fragt mich, wozu bie zwen Febern auf meinem Kopfputze bienen? und B. antwortet: um seinen eignen Kopf bantit zu zieren.
- B. laut) Al. fragte mich, wozu ihres Mannes Perugue diene? und E. meinte, zu nichts besser, als das Feuer anzusachen.
- E. Mamsell B. frragte mich, zu was doch wohl ein Blasebalg bienen möchte? und D. ber vermuthlich noch keinen gesehen hat, glaubt, er diene dem Frauenzimmer den unbequemer Hipe eine angenehme Kühle zu verschaffen.

D. laut) C. fragte mich, wozu ein Facher bient? und E. antwortet ganz bescheiden, um einen für Negen und Ralte zu bewahren.

E. laut) D. fragte: wozu ein Mantel diene? und F. versichert, er diene, um zu zeigen, wo ber

" Wind herkomme.

F. laut) E. fragte: wozu die Wetterhahne auf ben Dachern dienen, und G. meint, sie standen blos um der Mode willen da.

Die Toilette.

Ein jedes Mitglied der Gesellschaft nimmt ben Ramen eines Stucks der Loilete an. Zum Benspiel:

Spiegel Pomade, Pudermantel, Haarnabeln. Schminke, Kannn, Vuderbuchse Niechstalschen.

Wenn die Geschlichaft in einem Kreise sitt, stellt sich eine Verson in deren Mitte, und spricht: Madam verlangt ihren Spiegel. Hierauf muß berjenige, welcher den Namen eines Spiegels übernommen, ausstehen, des Stehenden Stelle einnehmen, und so wie dieser (welcher sich nun auf den leeren Stuhl setzt) weiter sprechen: Madam verlangt ihren Kamm. Allsdann sieht der Kamm aus,
und so geht es sort. Wer es versieht, und nicht

gleich aufsieht, wenn man den Ramen nennt, welschen er angenommen, muß ein Pfand geben. Sagt der Stehende: Mabame verlangt ihre ganze Tvilette, so mussen Alle ausstehen und Platze wechseln: der, welcher übrig bleibt, und kein nen leeren Stuhl mehr findet, giebt auch ein Pfand, und nennt hernach ein Gerath der Toilette, wie die Worigen.

Der Kapuziner.

Ein jeder nimmt den Namen eines der folgens ben Rleidungsflücke der Napuziner an:

Mantel, Bart,
Kutte, Brevier,
Kapuze, Rosenkranz.
Sohlen, Gürtel,
Bettelsack, Kapuziner.

Die Gesellschaft setzt sich in einen Kreiß; einer davon siellt sich in die Mitte, und erzählt eine Kapuzinergeschichte. Sobald dieser einen obbennelbeter Namen einmal ausspricht, muß dersenige, welcher ihn übernommen hat, denselben zwehmal nachsprechen; spricht Ersterer ihn aber zwehmal hintereinander aus, so darf Letzterer ihn nur einmal nachsprechen. Wer dagegen handelt, giebt ein Pfand. Folgende Geschichte kann als Erzählung zum Vensspiel dienen:

"Sie wiffen, meine Damen, daß die Rapugis ner Rapuziner fein Geld ben fich tragen burfen. Bas ihnen ihr Bettelfack eintragt, muß binlanglich fenn, fie zu ernahren. Gin Reisenber, ließ ich mir erzählen, kam eines Tages an einen fleinen Fluß; er konnte in der ganzen Gegend feine Brucke entdecken, und war sehr in Verlegenheit, wie er über bas Waffer kommen follte, benn er reiste zu Fuß. Alls er so da stand, und überlegte, wie er es anzustellen habe, wurde er auf einmal in ber Ferne eine Rapuze gewahr. D, bas ift gewiß ein Rapuziner, schrie er aus; benn so wie keine Bafgeige ohne Fiedelbogen zu finden ift, wird man and feinen Rapuziner ohne Rapuze Rapuze feben. Guten Tag Ihro Sochwurden, fagte ber Reifende, als biefer naber fam, Gie merben eben so verlegen fenn, über ben Bluß gu tom= men, wie ich. Er scheint mir nicht fehr tief gu fenn, antwortete ber Rapuziner, ich will mit meinem Gurtel Gurtel die Autte hinaufbinden, und mitten badurchgeben. Wenn Ihro Sochwürden es erlauben wollten, verfette ber Reisende, welcher fich nicht gerne naß machte, so wurde ich mich auf ih= ren Ropf fegen, und an ben Da antel anklammern. Ich mußte Strumpfe und Schuhe ausziehen, und Sie haben ja die Muhe nicht; auch fichern Gie Thre Sohlen fur die Steine, welche im Baffer find.

Der Rapuginer, welcher wohl einfah, baf ber Reisende zu bequem war, und ihn fur seine Gut= bergigfeit nachher auslachen wurde, nahm fich nun vor, fich zu rachen, erlaubte ihm aber auf feinen Rucken zu fleigen. Jehr faß ber Reisende rucklings auf bem Rucken Geiner Sochwurden, welcher feine Rapuse über ben Repf gezogen, fein Brevier in die Rapuge geffectt, und feine Rutte Rutte boch aufgehoben hatte. Der Fluß mar nun ohngefahr einen Schuh tief, aber fehr breit. Alle fie mit einander in die Mitte kamen, wandte auf einmal ber Rapuginer ben Ropf berum, und fragte feinen Meuter, ob er auch Geld ben fich hatre? Dia, erwiederte biefer, Gie befürchten vielleicht, daß ich Sie für ihre Mühe nicht belobnen werbe. Nein, mein Freund, erwiederte ber Rapuziner Rapus giner, ich bin von beiner Frenachigkeit überzeugt, aber ber heil. Franzislus hat und freng verboten, Geld zu tragen. Inbem er biefes fagte, fochttelte er fich, und ließ ben Reisenden ins Waffer fallen. Doch wiffen Gie, meine Damen, wie die Rapus ainer es machen, wenn fie Geto ben fich haben wollen, und doch feins tragen burfen. Gie maden in ihre Sohlen Coblen, einen doppelten Beden, und legen alsbann bas Geld binein. Auf die Art tragen fie kein Gelb, fondern bas Gelb tragt fie."

Wenn ber Erzähler seine Rolle gut spielt, die bemerkte Zerstreuung des einen ober bes andern gu benuten weiß, kann er machen', daß viele Pfander eingehen, und das Spiel sehr unterhaltend wird.

Ich liebe die Ehe nicht.

Dieses Spiel ist sehr angenehm, besonders wenn die Gesellschaft stark ift, und zwen oder bren Personen darunter sind, denen es schon befannt ift; Die Uebrigen werden fast jedesmal ein Pfand geben muffen, wenn es nicht oft zusälliger Weise errathen wird. Zur Probe Folgendes:

A. Sagen sie mir, Mamsell B., die sie zu meis ner rechten Sand sigen, ich liebe bie Che nicht; mit was konnte ich mir also wohl die

Beit vertreiben?

B. Mit Singen und Springen.

Al. Ich liebe meder das Singen noch Springen, fie muffen mir baber ein Pfand geben. Dun sagen sie eben so wie ich zu ihrem Rachbar: Ich liebe die Che nicht ze.

3. 3ch liebe bie Ghe nicht, mit mas fonnte ich mir also wool die Zeit vertreiben ?

C. 3ch bachte mit Musik und Lang.

21. Gan; richtig, sie geben fein Pfant.

F 6

- C. Ich liebe die Ehe nicht, womit konnte ich mir wohl die Zeit vertreiben?
- D. Mit der Jagd.
- Il. Gie geben auch kein Pfand.
- D. Ich liebe die Che nicht, womit konnte ich mir wohl die Zeit vertreiben?
- C. Ich bachte mit Mahleren und Lecture.
- Al. Ein Pfand her, bendes liebt die Mamsell S. nicht.
- Die ganze Gesellschaft. Das Spiel gefaut und nicht, benn wir wissen gar nicht, warum wir Pfander geben mussen.
- A. Sobald ich ihnen diesen Punkt erkläre, so hört es auf ein Spiel zu seyn; aber ich will ihre Neugierde befriedigen. Es würde z. B. gestragt: Ich will die E nicht, womit kann ich mir also die Zeit vertreiben? und geantworstet: Mit Musik, Tanz und Jagd. In diesen dren Worten ist der Buchstade E nicht befindlich; deswegen durste man kein Pfand geben: in Singen, Springen und Mahsteren aber sind sehr viele E, wer also das Spiel nicht kennt, wird sast immer ein Pfand geben mussen.

Das Busftabenfpiel.

Man bestimmt f. B. einen Buchstaben, ben man in der Antwort auf eine gegebene Frage vermeiden foll; 3. B. auf folgende Art: Man ware unter sich einig geworden, ohne Il die Untwort zu geben, und ich murde gefragt : Gind fie ben Liffen gut? so konnte meine Untwort so klingen.

Dieses Thier, von welchem sie so eben gesprochen, liebe ich vorzüglid, weil es immer luftig gu fenn scheint.

Der ich werde gefragt:

Werden wir bald aufhören zu spies len?

so konnte meine Antwort ohne Al so lauten:

Es ift schon neun Uhr, ich tente, es ift Zeit gu gehen.

Bur Albwechslung fann man auch über andere Buchftaben emig werden, 3. B. ohne D au antmorten.

Rennen fie den fleinen Rupido? Untmort:

Es ift ein febr eigenfinniges, aber liebenswurdiges Rind, wie man fagt.

Ingleichen ohne U zu antworten auf die Frage: Wollen wir nach Tische die Pfänder lösen?

Antwork:

D ja, wenn es ihnen gefällig ift, mir foll es lieb senn.

Der Spiritus Familiaris.

Dieses Spiel beruht auf Verabredung mit eisner Person, z. B. auf diese Art: Wenn die Gesculschaft unter einander spricht, so sage ich willskuhrlich zu dem, mit welchem ich mich verabredet: Spiritus, geh hinaus. Dieser giebt acht, welche Person eben so gesprochen hat, wie ich ihn hinausgehen ließ, und ben seinem Hereinkommen nennt er eben diese Person. Zur Probe mag Folzgendes dienen:

Ich. Glauben sie wohl, meine Damen und Herren, daß Herr B. alle meine Gedanken errasthen kann? Sie sollen es sogleich sehen.

E. Darauf bin ich boch sehr neugierig.

Ich. Nun so gehe hinaus, Spiritus. Wenn dieser hinaus ist: so sage ich: Geben sie wohl acht, wenn Herr B. hereinfommt, soll er die Mamsell E. nennen: ob ich gleich nicht laut gewrochen, so daß er es nicht bat hören können. Nun ruse ich: Spiritus, komme herein! Kommt dieser nun, so nennt er Mamsell E, weil diese zulest gesprochen hatte, wie ich Herrn B. hinausgehen lassen. Die Gesellschaft wird glauben, daß man ein Zeichen gegeben habe, daher man sich entweder das Gesicht verbergen, oder hinter einen Vorhang verstecken kann. Man muß es österer wiederholen, und andere Personen nennen, damit das Spiel nuch auffallender werde.

Das Regelspiel mit verbunbenen Augen.

Man stellt die neun Regel in gerader Linie neben einander, verbindet einem die Augen, stellt ihn in gewisser Entfernung gerade davor, und dreht ihn einigemal auf der Stelle herum. Nach dieser Ceremonie muß er eine Rugel unter die Kegel werfen. Nun kann man sich vorstellen, daß wenn er sich nur ein wenig auf die Seite wendet, er die Regel ben weitem nicht berührt.

Noch mehr wird er die Zuschauer belustigen, wenn man z. B. einen Topf hinstellt, einem die Augen verbindet, einen Stock in die Hand giebt, und auf gleiche Weise sagt: Er solle den Topf entzwen schlagen, da denn solcher den Topf nicht tresfen, sondern im Gehen eine ganz andere Nichtung nehmen wird.

Blinde Ruh sigend.

Die Gesellschaft sitzt in einem Kreise bensammen, der, welcher die blinde Ruh vorstellt, sicht mit verbundenen Augen in der Mitte, sest sich auf den Schooß einer Person, und muß diese errathen, sedoch darf er sie nicht mit den Schoon berühren.

Rath er richtig, so muß bersenige, welchen er errathen hat, sich die Augen verbinden lassen, und die Stelle der blinden Auh einnehmen: worauf alsdann jedermann die Plage wechselt. Erräth er sie nicht, so muß er sich einen Augenblick entferzien, die daß die Gescuschaft die Plage gewechselt hat, und alsdann von neuem sich seizen.

Die blinde Ruh in Reihen.

Die Gesellschaft tanzt um die blinde Ruh berum, welche in der Mitte steht; sobald diese sagt: steht! so mussen alle aushören zu tanzen und stez hen bleiben; alsbann berührt die blinde Ruh eine Person mit einem Stäbchen, und giebt dreyerlen Stimmen an, welche diese sogseich wiederholen muß; kann sie nun ihre Stimme nicht wohl verstellen, so wird sie errathen und muß sich die Augen verbins den lassen.

Sinten weg und vorne bran.

Man stellt sich in einen doppelten Kreis, das heißt, hinter jeder Person, welche im Rreise sicht, ffeht noch eine andere, ausgenommen an einem ein= gigen Ort, wo noch ein dritter dazu kommt, und folglich bren hinter einander siehen. Ein Spieler nun, ber übergablig ift, läuft diesem dritten nach und sucht ihn zu erhaschen; dieser aber, um nicht erhascht zu werden, stellt sich innerhalb bes Rreifes vor feine zwen Nachbarn linker Hand, fo baß Berjenige, welcher zuvor der zwente war, daburch, daß einer fich vor seinen Bordermann stellt, nun= mehr der dritte wird. Dieser dritte, welcher so wie der erstere dritte jest befürchten muß erhascht au werden, stellt sich ebenfalls vor seine Rachbarn linker Sand: benn wenn er erwischt murbe, mußte er ben ablosen, welcher herumlauft um zu haschen.

Die warme Hand.

Eine Person legt das Gesicht auf den Schooß einer andern, und die rechte Hand auf den Rücken. Alle übrigen stehen um diese herum, und eine unster ihnen berührt ihr die Hand mit dem Finger. Dierauf soll sie diesenige Person errathen, von der sie

ist berührt worden. Erräth sie dieselbe, so wird sie von dieser abgelöst.

Das Feberspiel.

Die Gesellschaft sett sich um einen Tisch, legt eine Pflaumfeder darauf, und blast dieselbe in die Luft. Derjenige nun, an welchem sie hangen bleibt, muß ein Pfand geben.

Kneipen ohne Lachen.

Dieß Spiel dient eigentlich blos dazu, um sich auf Unkosten eines andern lustig zu machen. Ein jeder kneipt seinen Nachbar, jedoch nicht unsanst, zuerst ins Kinn, dann, wenn die Reihe herum ist, in die Backen, und zulest in die Nase. Hieben sagt man, daß alle die, welche lachen, ein Pfand geben mussen Der Nachbar bessenigen, welchen man zum Besten haben will, macht seine Finger mit verbranntem Kork schwarz, und benutzt die Geslegenheit des Kneipens, um ihm schwarze Flecken ins Gesicht zu malen.

Das Pfeifchen.

Man hat ein Pfeischen, welches man von Hand du Sand gehen läßt, und auf welchem man

von Zeit zu Zeit pfeift, doch so, daß derjenige, der es suchen muß, es nicht gewahr werden kann. Jindet dieser es aber dennoch, so muß der, ben dem es ist gekunden worden, es nachher suchen. Wenn man nun diesem das Pfeischen hinten andiret, und in dem Augenblick, da er es sich nicht versieht, darauf pfeist, so wird er lange suchen können, dis daß er es errath.

Das Meffer.

Wenn eine Geseuschaft ben der Mahlzeit am Tische sist, klopft einer mit dem Messer an ein Glas; auf dieses Zeichen darf sich niemand mehr bewegen. Alle mussen die Stellung, in welcher sie in dem Augenblick, da dieser klopft, sind, so lange benbehalten, die daß von neuem geklopft wird. Wenn einer z. B. den Lössel am Munde hat, darf er die Speise nicht mehr genießen, und muß in dieser Stellung bleiben. Wenn einer etwas spricht, so muß er das Gesagte so lange wiederholen, die das ihm durch das zwente Zeichen erlaubt wird, auszuhören. Die possirlichen Worte sowohl, als die sonderbaren Stellungen, geben der Geseuschaft zum Lachen Anlaß.

V. Scherz = und ernsthafte Rathsel.

Sch diene dem Jünglinge zum Putz, dem Zornigen in seiner Wuth, dem Angefochtenen zum Schutz, und der Greis kann mich oft gar nicht entbehren.

Der Stock.

Gines Vaters Kind, einer Mutter Kind, und boch keines Menschen Sohn.

Eine Tochter.

Dren Personen spielten die ganze Nacht zufammen, und wie zie aufhörten, so hatte ein jeder gewonnen.

Es waren Mufikanten.

Wie schreibt man 89 mit gleichen Zahlen?

Je mehr man bavon nimmt, desto größer es wird, und je mehr man dazu thut, desto kleiner wird es.

Ein Lod.

Wie schreibt man tausend ohne Rullen und doch mit Ziffern?

. 6666

Wo haben die Meere und Fluffe kein Waffer, die Stadt keine Hauser, und die Felder keine Früchte?

Auf ber Landfarte,

mondoar Frankoto nofflottim mi sice depen ' nug tung poch delang; .

Welche Nahmen find pie pesten?

Es lauft, hat aber keine Fuße, es hat Merme, aber keine Hande.

Ein Fluß.

Wie schreibt man eilf tausend, eilf hundert und eilf mit Zahlen?

ILILI,

Wer ist zur Zeit des neuen Testaments ge= bohren worden und nicht gestorben?

Mir alle, bie mir noch leben.

Wie kann man Wasser in einem Siebe fortstragen?

Menn es gefroren ift.

. Der Bauer fahrt mit Zweyen, der Edelmann mit Vieren, der Fürst mit Sechsen, aber wer fährt mit Sieben?

Der Siebmader.

Ich mache Lebendige todt und Tobte lebendig; Deiche arm und Arme reich, und lasse sie alle wie sie sind.

Der Traum.

Wer geht am spåtesten zu Bette und stehet am frühesten wieder auf; wer wird für jenes bezahlt, für dieses aber nicht?

Der Rachtwachter und ber habn.

Nichts ist gewisser, als daß jeder deutsche Gelehrte nicht schreiben und lesen kann.

Das Wort: Richt.

Ich bin am bunkelsten, wenn es am heusten ist, Um wärmsten, wenn es am kältsten ist, Um kältsten, wenn es am wärmsten ist.

Der Keller.

Wer es nicht hat, ber mag es auch nicht; wenn er es aber hatte, so gabe er es um alle. Schäze ber Welt nicht weg.

Wur ein Ange.

Wolche Leiber werden am jungsten Tage nicht auferstehen?

Die Schnurleiber.

Welche Bibeln sind ben deutschen Bauern am leserlichsten?

Die beutschen Bibeln.

Ich locke mehr Thrånen aus den Augen als oft das beste Trauerspiel, aber ich lasse das Herz ungerührt.

Der Kran.

Das Frauenzimmer will mich nicht haben, aber die Manner haben mich gern, und gleichwohl versagen sie mich; boch ie bsterer sie mich versasgen, besto bsterer komme ich wieder.

Der Bart.

Was ist für ein Unterschied zwischen einem der aufmacht?

Welche Verkaufer bezahlen auf teinem Jahre markte Standgeld?

Die Maulaffen feit baben.

Welche Saiten gepen keinen Ton non lich;

Warum essen in einem Spital die alten Weise ber mehr als die jungen?

Deil teine jungen ba find.

Welches Auge entbehrt ber Mensch am tiebsien?

Wer es nicht hat, kann es weber mit Binschen, noch mit Geid bekommen; wer es aber hat, der wünschte, daß er es nicht hätte.

Der Bunger.

VI. Scherz = und ernsihafte Wortrathsel oder Charaden.

Zwensylbige Worter.

Die erste Sylbe zeigt ein vierfüßiges Thier an, Die andere Sylbe einen wichtigen Theil des menschlichen Körpers, und bas ganze Wort ift sowohl ein Theil bes erstern', als auch ein Schimpfwort, wodurch man einen einfältigen Menschen schildert.

.tqoffonto

Die erffe Sylbe ift ein Name, die andere Enbe etwas, was bie Bleischhacker verfertigen, und das gange Wort zeigt einen Menschen an ben vernünftige Leute verachten.

than arguib & The

Die erfle Enlbe zeigt bie gewöhnliche Ausrufung eines Menschen an, welcher Schmerz empfinbet, die andere Sylbe einen Buchstaben des Alphas bets, und das Ganze ein Glied aller thierischen Körper.

of n d 6.

Die erste Sylbe zeigt etwas an, was unter bas Mineralreich gehört, die andere Sylbe ein meschanisches Kunstwerk, das ganze Wort ist etwas, was in Ermangelung des zwenten gebraucht wird.

Sanbubre

Drensylbige Wörter.

Die erste Sylbe ist ein Element, die benden tetzten Sylben eine Frucht, die über der Erde wächst, und das ganze Wort ist eine Frucht, welche unter der Erde wächst.

Erbhpfel.

Die erste Sylbe ist ein Theil des menschlischen Körpers, die benden andern Sylben zeigen etzwas an, so gebraucht wird, um Dinge von versschiedenem Werth darin aufzubewahren, das ganze Wort bedeutet ein Aleidungsstück für Mannspersonen, welches an das erstere beschiget wird.

Land dangel.

Die erste Sylbe ist ein Thier, so im Wasser lebt, die benden andern Sylben zeigen etwas an, womit man Dinge von einander trennt, und das Ganze ist ein Glied des Erstern.

Krebbscheere.

Die erste Sylbe zeigt das an, was die Franzosen so gern werden wollen, die benden legten Sylben ein Handwerf, und das Ganze ein Glieb einer bekannten Gescuschaft.

Brenmaurer.

Die benden ersten Sylben zeigen etwas an, was aus einer Pstanze zubereitet wird, die letzte Sylbe ist ein Name eines gegenwärtig berühmten Philosophen, und das ganze Wort ist etwas, was ebenfalls aus der gedachten Pstanze zubereitet wird.

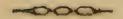
Suderkanb.

Die erste Sylbe ist das Gegentheil von Dinsgen, welche stumpf sind, die benden andern Sylben zeigen eine obrigkeitliche Person an, und das ganze Wort einen Mann, der zuweilen das Recht hat, Blut zu vergießen.

.ustdinfrad 3.

Die benden ersten Sylben bedeuten eines der Metalle, die letzte Sylbe etwas, was dem Mensschen Schmerzen, ofters sauch den Tod zuzieht, und das Ganze ist ein Runstwerk, womit ofters die Zimmer ausgezieret werden.

Aupseeftich.



VII. Dekonomische und technische Kunststücke.

Franzwein zu probiren, ob folder geschwefelt sen.

Man legt des Abends ein Hühneren in ein Glas, gießt so viel Wein darauf, daß das En halb bes deckt werde, ist der Wein geschwefelt, so wird den andern Morgen das En, so weit es in dem Weine gelegen, schwarz senn, bleibt aber das En weiß, so ist ein sicheres Zeichen, daß der Wein unversälscht gewesen.

Alle Sorten Weine zu probiren, ob solche rein ober verfälscht seyen.

Man fülle Wein in ein sogenanntes Arznens gläschen etwan halb voll, halte den Finger vor die Defnung und wende es um. In dieser Nichtung halt man solches in ein Glas mit frischem Wasser so, daß der Hals des Glases etwas in dem Wasser stehe, siehe dann den Finger weg, ist der Wein reinz

10

so wird nicht das geringste heraustaufen, ist er aber verfälscht, so wird man deutlich sehen, wie er aus dem Gläschen wölkigt herausziehe und das Wasser färbe. Man kann sich von der Richtigkeit dieses Versuchs sogleich überzeugen, wenn man in Wein, der die Probe ausgehalten, nur z. V. etwas wenig Zucker wirft und dann den Versuch widerholt.

Verjährte Schriften auf Papier wieder leser= lich zu machen.

Man mischt ein halbes Quart weißen, aber alten Wein unter 4 Loth sein pulverisirte Gallapsel, und ein halb Loth Zitronenspiritus in einer gläsernen Flasche. Dieses wird alle zwey Stunden, einen Tag hindurch mit Nachdruck, sedesmal eine Viertelzstunde umgeschüttelt. Mit dieser klar abgeseigten Flüßigkeit seuchtet man etwas Baumwolle an, womit man über die veralterte Schristen sanft fährt, und läßt solche von selbst wieder trocken werden.

Alte Delgemählbe zu reinigen.

Man trägt Kalkwasser, mittelft eines Pinsels, auf bas Gemählte, und wäscht es damit verschiedenemal ab, wodurch das Gemählte seinen vorigen Glavz wieder bekommt.

Pro code and when r's it's

Figu=

Figuren von Gips, Holz, Thon, u. f. w. zu bronziren, und ihnen bas Ansehen eines Metallgusses zu geben.

Man vermische Kohlenschwarze und gelben Ocker, voer schwarzes Neißblen, Wasserblen genannt, mit Leinbl, und streiche mit dieser sein abgetriebenen Mischung die Figur, vermittelst eines Tonpinsels, überall gleichsbrung an. Wenn diese Grundlage halb eingetrocknet ist, und man mit dem Finger noch etwas Feuchtigkeit daran bemerkt, so streuet man mit Hilse eines trockenen Pinsels zerriebenes Massuzgold auf die Flächen der Gründung. Endlich wird tie trockene Obersläche geglättet, und mit einem Delsstrinsse überzogen. Solche bronzirte Stücke vertragen sogar, daß man sie dem Wetter aussetze.

Vortheilhafte Amvendung ber Steinkohlen-

Man nimmt hierzu eine alte quer durchgeschnittene Tonne (Faß), welche man bis auf einen dritten Theil mit Thon oder Leimerde anfüllt, worauf man bis zu einer Höhe von 5 Zoll unterhalb der Mündung Wasser gießt, und alles wohl unwührt. Auf die Mitte des Thons schüttet man handvollweise Steinstohlengrus, vermengt solches nach und nach mit dem

Thone zu einem dicken Bren; hieraus formirt man Rugeln, welche man unter einem Schauer trocknet. Da der Thon oder Leim den Schutt der Steinskohlen zu sich nimmt und bindet, die schnelle Verzaehrung der Steinkohlen aufhält, und dem ohngeachstet doch durch eigene Glühung die Hitze der Feurung in den Stubendsen unterhält; so bleibt die Sitze in einem Ofen, welchen man mit Steinkohlenbällen ansfeuert, noch einmal so lange hensammen, als von gemeinen Steinkohlen.

Im Winter natürliche frische Blumen zu bekommen.

Man schneibe zur Sommerzeit die vollsommensse und reisste Plumenknospe, welche dem Ausplaßen nahe ist, nebst ihrem etwa dren Zou langen Stängel, mit einer Schere ab, und den Stängel verklebe man mit Wachs. Fängt die Anospe an, etwas welk zu werden, so siecke man sie in eine Papiertüte (Skarnik) und verschließe sie in einer Schachtel. Hier bleiben die Blumen dis in Winter an einem gemäßigten Orte in ihrer Schönheit, besonders wenn man die Theile ganz mit getrocknetem Sande überschüttet. Im Winter sest man diese Blumen, von deren Wunde man das Wachs abnimmt, in Wasser, wormen ein wenig Salpeter und Salz aufgelöset worz

den, und man hat am folgenden Morgen bas Vergnugen, die Blume aufbluhen zu sehen.

Wallrathlichter, die fehr fparfam brennen.

Bu einem bergleichen Lichte mird ein halber Löffel Milch erfordert, und ein halber Löffel frisches Wasser, zu benden wirft man in einem irdenen Gefaße Ruchensalz, so viel, als man ohngefahr mit dren Finger faffen kann, nebst funfmal so viel roben Alaun. Alles wird gepulvert, und hierzu etwa soviel an Wallrath (sperma cete) gesett, als man mit ben Fingern auf drenmal greifen kann; von Fraueneis so viel, daß davon ein Quentchen auf ein Psund heraus= fomme. Diese genannten trockenen flein geriebene Sachen Schuttet man zur Dilch und sum Baffer, und taft fie auf einem gelinden Rohlenfeuer, ohne fie umzurühren, zergehen. ABenn dieß erfolgt ift, fo nimmt man bas Gefäß vom Jeuer, lagt es einige Minuten fiehen, und alsbann gießt man bie Maffe in eine gewöhnliche Glasform. Wenn bas Licht darinien erkaltet ist und herausgenommen worden, fo lagt man es einige Tage im Reller liegen, bamit es fest werbe.

Diese Wallrathlichter haben nicht nöthig gepußt zu werden, hinterlassen auf den Kleidern keine Fettflecken, und ein dergleichen Licht brannt zwölf bis

funf=

fünfzehn Stunden lang. Der Docht besteht aus ges zwirnter Baumwolle, die eine Nacht über in Branntwein gelegt worden, und von dieser Enstätlung mit zarten brennbaren Theisen verzehrt sich der Docht, vhne Nauch und Glühfunken. Die gläsernen Lichtersormen werden vor dem Gebrauch in warmes Wasser gelegt, damit sie nicht vom heißem Eingusse zerspringen. Man rechnet auf zehn Pfund Licht sieben Pfund Alaun, zwen Pfund Küchensalz, ein Pfund Wallaun, und etwa fünf Loth Fraueneis.

Mittel, die Tintenflicke aus dem Papier wegzuschaffen.

Hierzu werden zwen Theile Bitriolgeist unter einen Theil von Mennsichts Vitriolgeist gemischt. Mit dieser Saure bestreiche man den Flecken ein wenig, reibe die Stelle mit dem Jinger, und wasche sie, so geschwinde als möglich mit Wasser ab. Nach der Trocknung siehet man die Tinte verschwinden.

Ein dauerhafter Ofenkitt, die Nisse an ben Stubenofen zu verschmieren.

Man verfertige aus einer wohlgesiehten Asche und Salz, mit etwas Wasser, einen Teig, den man in die Risen einstreicht. Dieser halt den Rauch nicht nur zurücke, sondern nimmt auch mit der Zeit

eine Art von Verglasung an, ohne zu bersten, welsches geschieht, wenn man ein wenig Leimerbe barunster gemischt hat.

Ein bauerhafter Anstrich ber Dacher von Gisenblech.

Die rothe Farbe, womit man folde Dacher anauffreichen pflegt, um ihnen die Farbe der Biegelbacher zu geben, halt kaum zehn Jahre aus, indem fie ein Salz erzeugt, bavon das Gifen verroftet. Um also einen dauerhaften Anstrich zu bekommen, so Schutte man eine hinlangliche Menge Rienruß in ein weites holzernes Gefaß, man gieße nach und nach ein wenig Theer hinzu, welches man mit einem Holze wohl umrührt, bis sich alles wohl gemengt hat, und man freiche im Commer bie Dacher bamit an, und zwar vermittelft eines großen Mahlervinfele, von furgen Borften. Auf diese Art erscheinen bie Dacher schwarz lackirt, und die Farbe trocknet immer fefter an. Wenn man zum Unftriche Rienruß und farken Leinölfürniß anwendet, so erhalt sich bas Dach noch langer als ben dem Theeranstriche, weil bas Leinol erft mit ber Zeit zu Theer wird.

Hefen, zum ökonomischen Gebrauch lange aufzubewahren.

Die Sefen werben in eine Serviette gethan, sufammengebunden, und in ein Gefag in Afche gelegt, welche man etwas bick über bas Tuch fireut und wohl zusammenbruckt. Go lagt man sie einen Tag ober wohl langer liegen. Die Asche zieht alle Reuchtigkeit in sich, so bag die Sefen wie ein dicker Teig werben, ben man nachgehends, wie fleine Gloden oben mit einer Defnung formirt. Diefe Glocken fest man nachher auf ein Bret, bamit fic ben ge= linder Warme trocknen; alebann zerbruckt man fie, und verwahrt foldes in einem Beutel. Wenn man die Sefen gebrauchen will, so nimmt man eine Sand voll mehr ober weniger, und loset sie in warmem Bier ober Wasser auf. Wenn man also bie Hefen verwahrt, so hat man jederzeit davon zu Bausbeburfniffen und auf jebe beliebige Beit, ce fen zum Backen, Brauen ober Branntweinbrennen.

Ein Mittel, ben Fischen ben mobrigen Geichmad du benehmen.

Der Mobergeschmack sieckt in dem außerlichen Hautschleime ber Schuppen, und er dringt wahrend bes Archens immer tiefer in ihr Fleisch ein. Wenn

man also Fische aus modrigem Wasser genommen hat, so seze man sie vor dem Sieden in einen Eimer (Schaff) mit reinem Brunnenwasser, wozu man etwas Küchensfalz wirft, um die lebendigen Fische darinnen mit den Händen wohl abzuwaschen, wozu man auch noch etwas Kleie thun kann. Dieses wird dren bis viermahl wiederholt, aber im frischen Wasser, bis dasselbe nicht mehr schleimig aussieht, worauf man die Fische herausnimmt und siedet, und sieder gar nichts vom modrigen Geschmack bemerken wird.

Papier zuzurichten, das nicht leicht Feuer fängt.

Man zerstößt Alaun zu Pulver, welches man in dren Theilen Wasser, ben gelindem Feuer, zerges ben läßt. Hierauf zieht man die Vogen Parier einigemal durch diese warme Austösung, und hängt es auf Schnüren zum Trocknen auf.

Feuerfangenbes Papier zu machen.

Man kann sich solches zum Tobacksrauchen statt bes Zünderschwamms zubereiten, von weißem Druckpapier, welches man durch Salpeterwasser zieht, und worinnen man den Salpeter kalt zergehen lassen. Noch naß fängt es schon den Junken von Stahl und Stein auf, und brennt knissernd fort. Es ist

noch bazu ber Gesundheit zuträglich, ba es die reinste Luft ins Zimmer bringt, und in Krankenstuben angezündet, die verdorbene Luft verbessert.

Seifenblafen frieren zu laffen.

Mus Seifenblasen entstehen im Froste harte Giskugeln, welche an dem Fenstervorhange auf und abrollen, blaulichte Eisffrahlen zeigen, zerbrochen werden konnen, ausdünsten und zu einer bunnen Tockern Saut zusammenwelken und einen weißlichen Bobensat juruck laffen. Um bas Gefrieren ber Blafe genauer zu beobachten, läßt man fie an ben Tobackstopf hangen, mit bem man fie aufblafet, um sie an das ofne Fenster zu tragen, wo sie zur Frofficit in wenig Augenblicken fich mit fleinen, seckigten Sternen bekleibet, welche vollkommen wie die schönsten Schneefiguren aussehen und ber Blafe bas Unfeben einer Ommelblugel geben, an welcher die Sterne fren untereinander hin und her-Schweben. Doch es glucken nicht alle Frostage gu Diesem so schonen Versuche. Dag bieser Versuch nicht versage, bazu gehört folgendes Verfahren. Dan tofe so viele Seife in Brunnenwasser, ober welches das sicherste ist, in Schneemasser auf, als man baran mit dem Ropfe einer Tobackspfeife aufblasen kann. Dieses Seifenwasser seke man zugleich mit der Pfeise der Kalte aus. Wenn nun das Wasser zu gefrieren anfängt, so ist es die beste Zeit Blasen zu machen, um die Schneegestalten entsiehen zu lassen und die Kugel zu besternen, man mag sie an ber Pfeise hängen oder auf einen kalten trocknen Körper sallen lassen.

Giferne Gefäße ohne Lothung ganz zu machen.

Man vermische ein wenig zarte, frische, erweichte, getrocknete und sein gesiebte Leimerde mit
gequerletem Enweiße, indem man bende Materien
wohl durch einander mengt. Endlich reibe man noch
etwas Eisenfeilung unter die vorige Masse, um die
Eisenspalte damit auszusüllen, und durch einen kleinen vorragenden Nand noch besser zu befestigen.

Vogelleim zu machen.

Wenn man in Salpetergeiste Galmei auflöset, und den Geist wieder davon abzieht, so bleibt ein dicked schwarzes Del zurück. Wenn man mit die sem Del einen guten Holzleim auseuchtet und darin zergehen läßt, so bekommt man einen zähen Leim, der in der Sonne nicht austrocknet, und in der Kälte, als Vogelseim für die Vogelsänger, nicht

verdirbt. Eben bieses erhalt man auch, wenn man Leim in Salzgeist ober in Vitriolgeist auflöset.

Die Betäubung ber eingeschlafenen Fusse

Wenn man ein Bein gar zu lange über das andre legt, so empfinder man an der gedrückten Aniescheibe des untern Beins, oder der lasttragenden Derven, eine sehr schmerzhafte Betäubung, oder, wie man sich auszudrücken pflegt, eine Einschläserung vesselben. Um diesen lebhasten Schmerz auf der Stelle zu heben, darf man nur ein Eisen, z. B. einen Schlüssel zwischen die Fußsohlen schieden, und es ist schon hinreichend.

Den Dachziegeln die Dauer und bas Unfehen ber glafurten Dacher zu geben.

Man vermischt zwen Fässer Kienruß mit einer Dritteltonne guten Theers, welchen man mit einem hölzernen Stößer, unter allmähligem Zugießen des Theers, durcharbeitet. Mit dieser Schwärze wirk jeder Dachziegel auf der auswendigen Seite angesstrichen. Den Tag nach dem Anstrich, wenn derzselbe getrocknet ist, wird der zwente Anstrich mit Theer allein, doch etwas dieber aufgetragen, und wenn berselbe nach zwen Tagen recht trocken geworden, so folat

folgt ber britte kack mit Theer, doch ebenfalls ohne Rienruß. Nach der völligen Vetrocknung, die im Sommer in acht Tagen zu Ende geht, wird jeder Dachziegel mit gesiebtem Blenerze bestreut, und diefes erst mit einem groben und nachgehends mit einem zarten Leinenlappen fest in den Ziegel eingerieben, bis derselbe etwas glänzend wird. Alsdann deckt man das Dach damit.

Dader von Schindeln und Bretern zu beftreichen.

Man nehme Rohlen vom Herde oder Rohlens meiler, stoße sie ganz klein, siebe sie durch, und menge das Pulver in reinen Theer, der warm gesmacht ist. Man rührt so viel Rohlenstaub hinein, bis der Theer so dick als eine dünne Grüße wird, und nachgehends breitet man ihn in den heißesten Tagen mit einem hölzernen Spaten auf das Dach so dünne aus, oder so dick als man will. Der auf diese Art aufgetragene Anstrich bleibt beständig, und verhärtet von der Hiße und Nasse, glänzt auch stärfer als Leinsl auf Blechdächern, und beschüßet eben sowohl steinerne Mauern und Wände gegen das Wasser der Dachtrause, so wie Eisenblech gegen den Rost.

Ein Ritt, welcher Zeuer und Wasser aushalt.

Man kann biesen Mitt zu allerhand metallenen und irbenen Gefagen, welche in Feuer, ober auch im Baffer gebraucht werden, anwenden; er verfchließt fogar die Locher im Boden der Reffel, Bier-Fruken, und wird auf folgende Urt gebraucht: Ein halbes Seidel fuße Mild wird durch Weinesig gar 3 bunne gerinnend gemacht. Wenn bie Ermarmung baben abgenommen hat, und die Milch wieder falt geworben, scheibet man bas geronnene Rafige von der Molke. Diese Molke wird mit vier ober funf Enweißen, so man wohl gesprudelt, gemengt, und zu biefen fett man gestoßenen fein gesiebten un= geloschten Ralt zu, indem man die Maffe zu einem Dicken Teige burcharbeitet. Wenn bas Gefittete erft an der Luft, und bann am Feuer, wohl getrocknet worden, so halt er Feuer und Waffer ab.

Wie man alle Farben an ben Blumen verwandeln kann.

Wan verfertigt sich ein wohlgemengtes Pulver von etwas Umbra, zwen Loth Salmiak, ein Loth Weinsteinfalz, ein Loth Potasche, ein Quentchen Lavendelbl, ein Loth ungelöschten Kalk und zwen Loth pulverisirter wilder Kaskanien. Dieses wird

in ein weißes Glas von ziemlicher Mündung ge schüttet, die man wider das Verriechen mit Kork und geölter Blase wohl verwahren muß. In diessem Glase verwandeln sich die Farben aller hineinsgehängten Blumen in einem Augenblick, eine weiße Blume wird gelb, eine rothe schwarz, eine violette grün, eine rosenrothe hellgrün.

Wie man Namenzüge ohne Farbe auf Aepfel zeichnen konne.

Wenn diese Früchte ihre halbe Größe am Baume erreicht haben, so belege man ihre Sonnenseite mit dem bestimmten Namenzuge, oder der Chiffre von gerolltem grünen Wachse, welches die Sonne hindert, diese belegte Stelle roth zu farben.

Beflectte Rleidungefticke wieder herzustellen.

Ben Flecken, die burch Wachs, Pech, Harz, Firniß, Terpentin und Wagenschmeer verursacht worden, und die auf Wollenzeug gefallen sind, sorge man, den geronnenen Schmuz, ehe derselbe von der Warnie schmelzen kann, mit einem Messer behutsam abzunehmen. Hierauf tranke man die fleckigte Stelle mit Terpentinos, halte ihn über heiße Asch, damit er das Harzwesen auslöse man

D

reibe ihn zwischen ben Fingern, lege ein bop= peltes Loschpapier auf bas Zeug, fahre mit einem warmen Platteifen über tas Papier, und erneuere biefes, so oft es sich von Fett gezo= gen. Ift noch eine Spur von Jlecken übrig ges blieben, so wiederhole man bas Gintranken mit Terpentinol und bas übrige Verfahren. Zulett reibe man noch die Stelle mit Weingeist ein. Insonderheit vergeben Sarzsteckun von Energelben und fartem Weingeiste, welcher feiner Farbe Schaben thut. Pech, Theerartige ober Delfirnisiflecte bestreiche man mit Butter ober Fett, und warme fie ges linde. Die Settigkeiten zerfteren bas gabe Wefen, welches hierauf von dem Enerdotter vollends her= ausgerieben, und mit Waffer vollends ausgewaschen wird. Die Wachsflecken nimmt der Weingeift, der bas Wachs bruchig und reibbar macht, weg.

Del und Fettflecken, wenn sie frisch sind, schmelze man durch eine geschwinde Size, und lasse sie das Löschpapier herausziehen; diese Aussaugung verrichtet man auch durch Pfeisenerde. Man reibe die Fettslecke stark und bis zur Erhizung mit Löschspapier; oder sahre mit einem heißen Eisen über das Löschpapier; oder man streue heiß gemachten Sand unmittelbar auf den Fettsleck auf; ben dieser troschenen Size muß das Luch, Papier oder der Zeug iederzeit mit Wasser angenezet werden, weil sonst

altes Nett Duche bat in die Sohe ju fleigen. Aus weißem Zeuge nimmt die Seife ober auch ber Seifenspiritus die Fettflecken vermittelft des Maffers weg; ba die Seife bem gefarbten Zeuge schabet. Rettflecken auf Seibe reibe man ebenfalls mit bem Enerdotter ober mit Terpentinol und Loschpapier. Saure Flecken nimmt, wenn man bamit eilig verfährt, der azende Salmiafgeist meg, ber mit Weingeist versett ift. Flecke von Ralf, Potasche, Salmiatgeift, Gaffenfoth und die blauen Flecken des Scharlachrothen, loscht man burch Citronensaft ober andere gelinde Saure. Auch Roftflecte und Tintenflecke zerstort ber Citronenfaft, ober Saft von weißen Johannisbeeren, das Sauerkleefalz, ber Vitriolspiritus. Sauerkleesalz lose man in warmem Waffer auf, bestreiche damit die Tintenflecke der Leinewand, halte diese über Roflen, reibe fie und masche fie aus. Den Bitriolaeist wasche man zuletzt auch wieder aus. Rothe Beinflecken nimmt trockenes Ruchenfalz und Mild, wer frischer Urin, wie auch bas Schwefeln ober ber Franzbranntewein, und zulett bas Maffer fort. Ueberhaupt zeiftort ber Frangbrannte. wein viele Rlecken auf Seibe.

Gelbgewordenes ober verlegenes Leinenzzug erhält sich wieder, wenn man es in H2 ButButtermilch ober saure Molken einweicht, und hierauf in Seife und Wasser wascht und bleicht.

Die starken Eisenflecken zicht der Salzgeist aus der Wasche heraus, den man einreibt und auswäscht. Endlich ziehen zwen Tropfen Scheidemasser den mit Wasser benetzten Tintensseck aus der Wasche ohne allen Schaden heraus.

Eine weiße Fleckfugel zu allen Arten von Seidenzeugen gegen Del, Fett und dergleichen, macht man aus zwen Loth Siegelerde, eben so viel romanischen Bolus, guten Franzbranntewein, woraus man Rugeln ballt. Man schabe bavon ein wenig auf die Fettstelle, sahre mit einem heißen Eisen darüber, und reibe und bürste das Pulver ab.

Mittel gegen bas Erfrieren ber Baume.

Alle Laubbaume saugen im Sommer eine Menge Wasser aus der Erde und Lust in sich, und in den Zweigenspissen sind die Sastgesäße größer als am Stamme selbst. Wenn nun ein starker Frost die Baume zu der Zeit übersäut, wenn sie ihre Vlätter noch besissen, oder vor Kurzem erst verloren haben, d. i. wenn sie noch eine Menge wässerigen Sastes in ihren Gesäßen haben, so werden die Gesäße von dem zu Eis frierenden Saste zersprengt, weil dieser wäßrig ist. Daher erfrieren BäuBaume, Die fonft einen farten, flufenweise einbredenden Frost aut aushalten, in fruhem Berbstfrofte oder im spåten Fruhlingsfroste. Um begwillen entlaubt die Matur die Baume einzeln, und zwar nach und nach, einige Zeit vorher, ehe der Froft kommt, weil alsbann die Blatter den Baumen gur ber Zeit hochst schablich find. Run komme man alfo der Ratur mit eben dem Mittel gu Bulfe, welches so zu sagen ihre eigene Frostsalbe ift, man entlaube sie nach und nach vor der Zeit des Blatter= abfalls, damit der Saft abnehme und klebriger werde, ehe ein starker Frost einfallt, und man fange mit ben außerften Zweigen an. Dur muß man ben bem funftlichen Entlauben die Rnofpen bes nachsten Jahres schonen, und das Laub allmalia abnehmen und um die Wurzeln flreuen, wie es die Ratur macht, um bas Gindringen bes Frostes in bie Erde zu verhindern. Junge und fremde Baume werden fruber fahl gemacht, als die gummigen und alten.

Ein Mittel, bas Bier im Sommer und vies le Jahre hindurch gegen das Sauerwers ben zu bewahren.

Man versertige sich in einem Keller ober Haus se, dessen Seite keine Sonne trifft, einen so langen Bres

Breterkaffen, bag einige Jaffer barin Plat haven. Unter iedes Raf lege man zwen Steine, ben einen vorn, den andern hinten, und zwischen bende einen Mihlstein, welche sich einander nicht berühren, und auch eine Sandbreit von den Seiten bes Breterverschlags entfernt liegen. Wenn nun bas Safi einselegt und verspundet worden, so muß man mit feinem abgetreckneten Sande ben Breterverschlag bergefalt anfüden, bag die Faffer von allen Seiten und eine gute Sand barüber mit Sand umgeben find; und es tonnen unten an bem Raften eine ober zwen Thuren angebracht werden, um ben Sand hurtig wieder wegzuschaffen, wenn die Faffer ausgeleert und frisches Getrank wieder eingefüllt wer= ben foll, zu beffen Bewahrung eben biefer Sand angewandt merben fann. Menn man die Faffer einlegt, to muffen ihre Zapfen so lang senn, daß fie durch den Raften hindurch gehen, und eine ma-Sige Lange zum Apzapfen haben. Dben wird ebenfalls ein Sapfen mit einem Luftloche eingefest, buich welches man jedesmal, so oft man des Trins Bens benothigt ift, die Luft vorsichtig und langfam gulagt. Die Sache halt allemal die Probe, mofern der Sand fein und wohl abgetrocknet worben iff, und man hat in dem heißen Sommer einen guten ablen Trank, nur maffen die Saffer gut geronigt werden, da es benn sehr bienlich ift, wenn man solche halb voll Wasser gießt, und durch bas Spundloch nach und nach einige glühende Riesfelsteine hineinwirft.

Bon Mingen Abbrude zu machen.

Mann bieget ein vierseitiges Blatt Stanniol (Spiegelfolie) so großer als die Munze ift, wel= de man abzuformen die Absicht hat, über die eine Flache der Münze, und das, was vorragt, wird auf die andere Seite geworfen, und biese bamit bedeckt. Die erste, oder gang mit Stanniol bebeckte Seite, mird mit einer furzen Burfte gerie= ben, bis sich das Geprage eingedruckt hat, und man vollendet diesen Abdruck mit einer Borfienburfte, welche nur die Dicke eines Federfiels hat, damit das Geprage in dem Stanniol vollkommen ausgeführt erscheine. Diese abgeriebene Stanniol= flache bunke man in ein gelbes, mit Terpentin geschmolzenes, faltes rundes Wachs, welches die Di= de eines Mefferruckens hat, und vor der Munge vorragt, und diefe Bachsvorragung wird wie ein Ruchenrand aufwarts gestrichen. Die hieruber geschlagenen Enden der Folie legt man über diesen Mand guruck, man bruckt bie Daffe fest, und laft die Munge fallen. Auf diese Art entsteht ein Modell zu etlichen Gipsabguffen, wenn man fluffigen Gips eingreßt, und man verfahrt hierauf mir ber andern Munzflache eben fo.

Gipsabgusse.

Man gebraucht bagu gutgebrannten Gips, ben Gipkgieffer und Vildhauer vorrathig zu haben pfle. gen; man zerstöfft ihn, ober man bereitet ihn als Mehl in einem Morfer zu Pulver, man stäubet ihn burch ein feines Saarsieb, und gießt so viel reines Baffer, als man Debaillen giefien will, in ein Glas, und rührt den Gips darunter, damit derselbe das Anschen eines Brenes bekomme, und wenn Blasen darüber stehen, so streut man etwas Gips auf sie, so vergeben sie, weil sonst die ge= gofine Form locher ansest. Die abzuformente De-Saulle wird vorher mit Del bestrichen, und mit einom Tuche wieder abgewischt. Allsbann gießt man ben Gips auf fie, um die Form zu bekommen, und wenn biese trocken geworden, bestreicht man sie mit Del ober Seifenwasser, man gießet verdunnten Gips in sie, und darans wird ein Abauf, welcher bem Original abulich ift.

Abgüsse von Sausenblase.

Auf I Loth Hausenblase oder Fischleim, zu Bleinen Stacken, wie eine Blase zerschnitten, gieste

man

man ein Seidel Kornbranntewein; man läßt es auf einem warmen Dfen in einigen Tagen zero geben, bruckt es burch ein Tuch, und baraus ers halt man eine Maffe, die nach ber Erkaltung wie eine Gollerte gerinnt. Diefe ftellt man an einem fühlen Drte, ober in einem Reller bis gum Gebrauche bin. Die abzugießende Mebaille wird rein abgewischt, horizontal gelegt; man läßt die weggesetzte Hausenblase warm und fluffig werden, gieft fie allenthalben auf die Munge, so daß die Masse eines Mefferruckens bick aufliegt, läßt es einige Tage ruhig stehen, bis ber Aufguß recht trocken geworden, und man muß bieses Trocknen nicht an der Warme vornehmen, weil fonft alle Arbeit vergeblich ift. Enblich läßt fich ber trockne Guß mit einem Kobermeffer zart losmachen und ablosen. ober er springt von selbst ab. Auf diese Art ent= ficht eine hornartige Medaille, welche man auf verschiebene Urt, gelb mit Safran, blau mit Lafmus, grun mit Grunfpan farben fann.

Abbrücke auf feines Schreibpapier.

Wenn man die Münze in Papier einwickelt, so daß sich das Papier in die Höhlungen begiebt, und wenn man alsdann das Papier mit Wasserblen (Reiß-blen) überfährt, so kann man auf diesem Papiere die

Medaille, nach ihren vornehmsten Liniamenten, erstennen. Oder man legt auch die Medaille zwischen ein angeseuchtetes Papier, bringt es zwischen einer doppelten Serviette in die Prosse, welche stark zusgeschoben wird, und dadurch erhält man den Albedruck bender Seiten deutlich auf dem Papiere.

Mandelmilch zu machen.

Man stößet bie Mandeln in einem gläsernen Mörser mit gutem wohlviechenden Rosenwasser so lange, bis es wie eine Brühe wird; dann drückt man solche durch ein leinen Tuch zwischen zween Teller aus, was in den Tüchern bleibet, zerstößt man auf bas neue mit Rosenwasser, so lange als es Milch giebt.

Weiße mohlriechende Seifenkugeln zu machen,

Man vermischt mit einem Glas des besten Nossenwassers gute venetianische Seise, so viel man will; man läßt es auf warmer Usche etwas ausstämpfen, und thut darunter zart pulverisirte Beilschenwurzel 4 Unzen, Stärkmehl 6 Unzen, weißen Sandel 2 Unzen, Storax liquida 2 Unzen, Spicksöl 1 Unze. Man mischet alles wohl durch einanzber, und wenn es kalt geworden, macht man Ruzgeln daraus.

Man=

Manbelfeife far Damen zu machen.

Man zerstößt pulverisirte venetianische Seise x Pfund, und abgezogene Mandeln 1 Pfund, in eisnem Mörser, mit ein wenig Rosen = und Pomeranzenblüthenwasser zu einem Bren, thut dann die Seise in einen großen irdenen Topf, gießet Rosenswasser und weißes Lisienwasser, von jedem ungesfähr ein halb Pfund, daran, sezt es auf glühende Rohlen, damit sich die Seise recht außissen kannz dann thut man besagten Mandelbren nach und nach mit beständigem Umrühren dazu hinein. Wenn man nun sieht, daß sich diese Masse sowohl von dem Stämpel als von dem Voden des Geschiers schön ablöset, so muß man mit dem Rühren aushören, und dann entweder in eine Form gießen, oder Rusgeln daraus versertigen.

Eine Handseife, wodurch man sehr zarte Haut bekommt.

Man nimint ein halb Pfund venetianische Seise, geschälter und in Essig gebeizter Mandeln t Pfund, weiß Vohnenmehl i Viertelpfund, den Saft von dren Citronen, darein schütte man dren Lössel von Weinstein, Kampfer i Quentchen, rosthe Murrhen i Quentchen, und 3 Cossel von Zaschen.

cter. Erstlich muß man die Seise ganz dunne schaben, trocken werden lassen, stoßen und zerreiben. Die Mandeln muß man auf einer Kohlenpfanne klein stoßen, und dann die andern Stücke darzu, solches zu einem Bren rühren, und Kugeln daraus versertigen.

Lichter zu ziehen, die hell und langsam brennen, und nicht ablaufen.

Wenn man in ben geschmolzenen Talg ein wenig abgeriebenen Grünspan und Blenweis thut, und vie Dochte zuvor mit Wachs und Talg unter einanber zerlassen bestreicht, so brennen sie hell und langsam, laufen auch gar nicht ab; dergleichen thut auch gestoßener Alaun, und verhindert hiernächst, baß die Lichter nicht sehr dampsen.

Lichter zu gießen, bie ben Wachslichtern gleich sehen.

Man tauchet die Talglichter in geschmolzen feines Wachs ein, so daß sie ganz mit Wachs überzogen werden; auf diese Urt haben sie nicht nur Uchnlichkeit mit Wachslichtern, sondern man kann sie auch in den Janden tragen, ohne daß sie weich

weich werden, und ohne daß die Finger nach Talgg

Die Lichter ohne Leuchter in ber Luft fest zu: machen.

Man muß in sedem Docht in der Mitte einem sehr bunnen eisernen Drath machen, der etwas lansger als das Licht senn muß. Solchen hangt man an die Valken im Zimmer, und wo das Zimmer ein wenig hoch ist, kann man es nicht so leicht merken, wie es eigentlich damit beschaffen ist.

Nachgemachte Wachelichter.

Wenn man Lichter von Talg gicken will, die aussehen, als ob sie Wachslichter waren, so lasse man das Wachs zergehen, gieke es in die Form, lasse es eine Weile darin, hernach gieke man es wieder aus, so sețet sich eine wachserne Haut rings um die Form; dann sullet man das Leere mit Talg, so sehen sie alsdann wie Wachslichter aus. Damit sie aber auch nicht nach Talg riechen, muß man den Docht zuvor, ehe man ihn in die Form thut, auch durch gestossens Wachs ziehen, so riecht man gar keinen Talg, wenn etwa das Licht ungefähr ausgestöscht wird.

Den Sammet, der schmuzig geworben, wieber rein und glänzend zu machen.

Man beneget ein wollenes Tuchlein mit Branntewein, und überfährt den Sammet damit, so wird er wieder eben so schön gläuzend, als wenn er neu wäre.

Den Sammet wieder auf bas schönste zuzus richten.

Wenn ber Sammet abgeschabet auszusehen vfleget, auch zuletzt ben Schmus annimmt, bag er fast gar nicht zu nugen ist, so fann man ihm auf folgende Alrt wieder helfen. Man fpannet ben Cammet auf ein Bret, damit er nicht eingehen kann, alsbann nimmt man einen Schwamm, taucht ibn in warmes Maffer, welches mit venetianischer Seife vermischt iff, und überfahrt ben aufgespannten Sammet damit so lange, bis der Schmus herausgehet, und er wieder glatt wird, alsbann trocknet man ihn fanber mit bem Schwamm wieder ab, und wenn er trocken ift, so toucht man den Schwamm in guten Pranntwein , und benest bamit ben Sams met so oft, bis er recht schon wird; nur muß man leise barüber hinfahren, bamit man ihn nicht nieberbrücke.

Ein bewährtes Mittel, aus einem Kleibe allerlen Flecken herauszubringen.

Wenn in ein Kleid ober wollenes Tuch ein Fleck von Weinessig, Wein ober anderer scharfer Materie gekommen ist, so darf man nur eine Halz be Brunnenwasser nehmen, eine Hand voll Salz darein wersen, es wohl zergehen lassen, und den Fleck des Tuches damit auswaschen. Wenn man damit so lange fortgefahren, bis das Salzwasser das Tuch gehörig durchweicht hat, so wascht man den Fleck auß neue mit frischem Wasser wieder aus, und streicht das Tuch mit einer saubern Virsse sie nach dem Striche. Soute dieses nicht helsen, so muß man sich der solgenden Mittel bedienen, weil es sich nicht jedesmal bestimmen läßt, welches Mittel das dienlichste sen.

Flede aus Rleibern zu bringen.

Man vermischet Seife, etwa ein halb Pfund, mit 4 Unzen Töpferthon und einer Unze ungelöschzten Kalk mit Wasser, leget es über den Flecken, so ziehet es solchen aus. Oder man macht auch von Wasser und Krastmehl einen Teig, bedecket den Fleck damit, und läßt es trocken werden; her-

nach reibt man es ten andern Morgen wieder aus, und der Fleck wird nicht mehr zu sehen seyn:

Eine andere Art, die Kleider von Flecken zu reinigen.

Man bestreicht ben Fleck mit zerschlagenem Endotter, reibt solches recht berb hinein, und wenn es recht hart und trocken geworden, so wascht man solches mit laulichtem Wasser heraus, und man wird von dem Flecken nichts weiter bemerken können.

Das Pelzwerk zu bewahren, baß keine Motten hineinkommen.

Man muß das Pelzwerk sowohl im Marz als im April einige Tage in die Luft hängen, mit eisnem Stade wohl ausklopfen, und ehe man es zusfammen leget, mit Hopfen bestreuen. In dessen Ermangelung kann man auch Pfesser oder Lordeersblätter dazwischen streuen, ingleichen auch gedörrtes Mußlaub, oder Krausemunze, oder Wermuth. Das sicherste Mittel, um Pelzwerk sowohl, als alle Urten von Rleidungsstücken vor Motten und Würsmern zu dewahren, ist, wenn man Kampfer in ein keinenes Tüchlein bindet, und solchen neben den Kleisbern legt.

Gelbe Bafche wieber weiß zu machen.

Wenn die Wasche durch allzu langes Liegen oder auch allzu heisses Waschen gelb geworden, so hilft man sich auf solgende Urt: man weicht die Abasche in Buttermilch ein, die schon etliche Tage gestanden hat und kast versauren will, läßt sie vier oder sechs Tage darinne liegen, und wascht sie sodann mit Seise aus laulichtem Wasser, dann wieder aus kaltem, und wenn sie trocken und noch nicht weiß genug ist, darf man das Einweichen in saure Milch noch ein oder einige Mal wiederholen.

Spiegel wieder schon zu pugen und glanzend zu machen.

Man streuet Lichtputzenschnuppe barauf und reibt solche mit einem wollenen Tuche so lange auf dem Spiegel herum, bis er wieder schön glänzend wird. Hernach wischt man ihn mit einem saubern wollenen Tucke ab, im Fall er aber nicht ganz rein werden sollte, so nimmt man ein wenig Franzbranntwein zu Hulse.

Cei en Atlagband ben Glang ju geben.

Man schmelze einen Theil Gummi Tragant und zwen Theile arabi, den Gummi in ein wenig Bier, Bier, mische Enerweiß darunter und ziehe das Band durch, so bekommt es einen schönen Glanz. Noch beiser ist es, wenn das Band aufgespannt und mit einem reinen leinen Tückelchen in den Gummi gestauchet, auf der unrechten Seite überstrichen und eingerieben und so wieder getrocknet wird, da es denn auf diese Art einen steisen und schönen Glanz bekommt.

Fliegen und Mücken zu tobten.

Man siedet gestossenen Pfesser in Milch und setzet es in verschiedenen Gesässen hin, da denn alle Fliegen, welche davon saufen, augenblicklich getödtet werden.

Ratten und Mäuse zu tobten.

Man vermischt sein Eisenseil mit Weitzenteig, und ftreuet diesen Teig in die Löcher. Dieß Mittel ist sicherer als alles sonst gewöhnliche Ratten = und Mausepulver.

Daß fein Ungeziefer in bie Milch falle.

Man bestreicht den Rand bes Geschirrs, barinne die Milch ist, mit Anoblauchssaft, welches allem Ungezieser zuwider ist.

Flohe zu vertreiben.

Man kocht Koriander in Wasser, und besprengt die Zimmer damit, so sterben alle Flohe davon. Oder, man nimmt auch Wermuth, Nußlaub, Lavendel, Koriander, leget solchen unter die Betten oder Kissen. Noch sicherer ist es, Lauge und Moleken von Ziegenmilch zu nehmen, und den Fußboden damit zu bestreichen.

Mangen zu vertreiben.

Hiezu hat man verschiedene Mittel, die sammtlich probat sind:

- 1) Man sibst Meerzwiebeln zu Pulver, vermischet sie mit scharfem Weinessig, und streicht die Bettstellen damit an.
- 2) Der man focht Leim mit Weinessig, und beftreicht damit die Bettstellen.
- 3) Ober man sibst Schwefel zu Pulver, vermischt ihn mit Del, und gebraucht es auf eben diese Art. Das sicherste Mittel aber ist:
- 4) wenn man starken Weinesfig und Rindsgalle unter einander mengt, und die Bettstellen damit wascht.

Früchte bas ganze Jahr burch gut und frisch zu erhalten.

Man thut die Früchte, so man aufbehalten will, in eine zinnerne Flasche, und vermacht solche so, daß keine Luft hineinkommen könne; dann hängt man sie ins frische Wasser. Will man Aepsel lange Zeit gut ausbewahren, so ist es nothwendig, solche mit der Hand abzubrechen, und genau darauf zu sezhen, daß sie nicht beschädiger sind. Wan umwickelt solche mit Flachs, oder trockenem Woos, legt sie in ein Gesäß, welches gut verwahret sehn muß, und seszet solche ins frische Wasser. Noch sicherer ist es, wenn man die mit Flachs umwickelten Aepsel mit Wachs überzieht, um sie vor der Luft zu bewahren.

Wie seidene Strümpfe, Handschuhe, und Tücher besonders gut zu waschen sind.

Man nimmt zu zwen Maaß Regen soder Flußwasser ohngesähr zwen Loth kleingeschabte venetianische Seise, setzet solches an vas Feuer, und läßt es
eine Viertelstunde kochen. Wenn solches geschehen,
so wird es vom Feuer genommen, und 2 Loth gestoßener seiner Zucker barzu gethan, und mit einem
Holze so lange durchgerühret, bis es zu Schaum
wird. Dann nimmt man die Strümpse, und was

bergleichen ist, und weichet solche zuvor in frischem Waffer einige Stunden ein, bamit ber Schmut fich auflose, und mascht sie sodann in laulichtem ordi= naren Seifenwasser, bis alles rein ift. Ift dieses geschehen, so wird, was man gewaschen, in oben beidricbenes Seifenwaffer ober Schaum gethan, nochmals rein barinn ausgewaschen, befigleichen auf dem Tisch mit der flachen Sand das Wasser davon sauber abgestrichen, und mit frischem Wasser abge: spult, fo ift es rein, und kann getrocknet werden. Allsbann, wenn es trocken ift, legt man es auf ben Tisch, und rollt es mit einem Holze nach bem Raben, bis es bennahe trocken, ab, so bekommen bie Tucher, und was dergleichen ift, einen schönen Glanz-Sind es aber Strumpfe, so muffen solche zuvor gelegt werden, damit die hintere Nath gerade liege, dann wird mit einem Holze die Quere gerollt, und wenn selbige bernach, wie die Tacher, abgetrockner, To bekommen fie ihren gehörigen Glang wieder.

Dem Kornbranntwein ben üblen Geschmack zu benehmen.

Das beste Mittel hierzu ist, daß man auf eine Lauterblase von Branntwein, ben der ersten Läuterung 3, 4 bis 6 Hände von gesiebte Asche, nebst etlichen Händen von Salz, nach der Größe der Blase, zu dem Branntwein schüttet und ihn darüber abziehet.

Die lette Rectification kann alsbann ohne fernern Zusaß vorgenommen werden, woben man einen reinen Geist erhalten wird.

Mittel wider bie Raupen.

Man nimmt Genistakraut, zerschneidet es klein und weicht es eine Nacht durch, in heiß aufgeschüttetem Wasser ein, den andern Morgen besprengt man mit dem Wasser die Baume, den Kohl und die Pflanzen, auf welchen sich Naupen spüren lassen. Das Wasser bekommt von der Genista eine Eigenschaft, welche die Naupen umbringt, ohne doch den Früchten im Geringsten zu schaden. Es muß aber solches oft wiederholet werden, wenn alle Naupen sterben sollen.

Mittel wider die Ameisen, tie ben Obsibaumen Schaben zufügen.

Die Ameisen können nie anders, als durch das Auffriechen an den Stamm auf den Baum kommen. Dieses kann man verhindern, wenn man in der Mitte des Stammes rings um den Baum einen vier singerbreiten Ring von Theer bestreichet, worüber felbige nicht wegkriechen können.

Mittel bie Warzen zu vertreiben.

Zu Vertreibung der Warzen darf man nur dieselben mit einer Tinktur von spanischen Fliegen, 8 bis 12mal des Tages, mit einer kleinen Feber bekutsam bestreichen, oder sie mit einem kleinen Blakenpflaster-einige Tage bedecken. Um besten ist es, wenn man hierzu gebraucht das emplastrum perpetuum Janini.

Leinenzeug auf eine bauerhafte Art gelb zu zeichnen.

Man thue etwas Eisenseil mit eben so viel Salz in ein kleines steinernes Gefäß, und gieße so viel Eisig darauf, daß es eine dunne brensormige Gestalt erhalte. Wenn man dieses Mengsel ohngesfähr acht Tage hat, so kann man mit einer Feder beliebige Quchstaben in die Wäsche zeichnen und von sich selbst trocknen lassen. Diese Zeichnung wird gelb und von beständiger Dauer.

Verfertigungsart ber Tusche.

Nach vielen Versuchen über die Zusammenses gung der so berühmten dinesischen Tusche, so bestes het diese Farbematerie aus Lampenschwarz oder Rienruß, und die bindende Materie ist nichts anders als Leim. Zur Hervorbringung der gewöhnlichen Figur der Tusche ist nichts weiter nothig, als einen von andern zusälligen Unreinigkeiten sehr gesäuberten Kienruß mit einem mäßig schwachen Leinwasser zu einem steisen Teige zu machen, und in kleinen Formen ihn in die Figur der gewöhnlichen Taselchen zu bringen.

Die Saare schwarz zu farben.

Dan nimmt Gallapfel, und thut folche in eine neue Pfanne, und bratet sie so lange, bis sie auffpringen, und gang burch und burch schwarz werben, bann floßt man fie ju Pulver, nimmt 3 Theile babon, und den 4ten Theil Rupferschlag, imgleichen flein gestoßene Gemuringgelein und etwas Salz. Diese Species that man in einen neuen irdenen Topf, gießt Waffer barauf, und laßt es fochen bis ein dunner Teig baraus wird; unterbeffen man solches beständig ruhren muß. Diesen Bren läßt man ohngefahr 12 Stunden fiehen, wenn man es brauchen will, so gießet man ein wenig Baffer barauf, und laffet es fechen. Sernach fann es, fo warm es nur gu teiden ift, gebraucht werden. Diesen Bren reibet man in die Saare wohl ein , bindet ten Ropf mit einer Serviette ju, und läßt es die Racht burch trocknen; ben andern Tag aber waicht man ben Kopf mit warmem Wasser und Seife rein ab, und im Fall es nicht dunkel genug senn sollte, kann es noch ein Mal wiederholt werden.

Eine antere Urt, Soare schwarz zu farben.

Wenn es abgeschnittene Haare sind, die man schwarz farben will, so darf man nur Silberglatte kochen, und die Haare einige Stunden an gelindem Feuer mit kochen lassen, so bekommen solche eine sehr dunkle und dauerhafte Farbe.

Eine Schrift, welche nicht von Maufen gefressen wird.

Man weichet und siedet Wermuth und Aloe im Wasser, von diesem gießt man etwas in die Tinte, so fressen hernach die Mäuse nie dergleichen Papier an.

Bilber in Schwefel abzugießen.

Man nimmt ein vertieftes Moden, schmieret solches mit Mandelbl aus, alsbann läßt man Schwestel in einem Geschirre auf einem gelinden Feuer zergehen, und wenn er zergangen, so thut man von einer Farbe, welche man will, z. B. zur rothen, Zinnos

Zinnober, und zur grünen Grünspan darein, und rührt es wohl unter einander, gießt diese Massa in das Modell hinein, so kann man auf solche Urt alle Bilber, und bergleichen, abgießen, und sie hernach in Nahmen einfassen lassen.

Die altes Gilber weiß gesotten wirb.

Man nimmt einen kupfernen Kessel, und gießt eine Hand hoch Röhrwasser hinein, desgleichen wirst man i Viertelpfund zu Mehl gemachten rothen Weinstein dazu, und zwenmal so viel Küchensalz. Wenn solches über das Feuer gesetzt worden, und zu kochen ansängt, so wird die Silberarbeit hineinzeworsen, die man vorher ein wenig geglühet hat, und läßt es damit ohngesähr eine Viertelstunde kochen, alsdann nimmt man den Kessel vom Feuer, und putzt das Silber mittelst einer Vürste mit kalztem Wasser und etwas wenigem Weinsteine sauber ab.

Wie alle Metalle im Feuer zu versilbern, viel beständiger als mit der kalten Versilbe= rung.

Man thut I Quentchen angebronnt Silber in ein Glas, und gießt anderthalb Loth Scheibewasser hincin, becket es zu, jedoch daß das Glas in gelinde War-

me gesetzt werde, so wird sich das Silber in einigen Stunden aufgelöset haben; dann gießt man das Glas voll laulicht Wasser, und wirst eine halbe Hand voll Salz hinein, so setzet sich das aufgelöste Silber zu Boden. Man läßt nun solches etliche Stunden in einem warmen Ofen stehen, gießt alle wäßrige Materie davon ab; das Silber aber vermischt man mit etwas wenig subtil gemachten Weinssein. Wenn man versilbern will, so bestreicht man das Metall damit, es sen nun Kupfer, Messing, oder dergleichen, legt es ins Feuer, dis es glühet, löschet es wieder ab, und verfährt auf solche Urtzwen bis dreymal, da denn im Weisssieden eben so zu verfahren ist, wie vorher beschrieben worden.

Sold zu machen, welches nicht verbrennt.

Man nimmt Allaun, und läßt solchen benm Feuer zergehen, legt alkdann das Holz hinein, und läßt es in dem Alaunwasser wohl sieden. Dergleichen Holz, wenn es trocken ist, wird zwar glühend werden, aber nie zu Rohlen verbrennen.

Berborgene Schrift ju fchreiben.

Man nimmt guten Vitriol, stößt solchen klein, und vermischt ihn in einem Glaschen mit Wasser: schreibt schreibt man damit auf Papier, so wird niemand etwas bemerken können, bis man dieses Papier durch Wasser zieht, in welchem man Gallapfel aufgelöset hat, da denn allererst die Buchstaben zum Borsschein kommen.

Eine bauerhafte schwarze Tinte zu machen.

Den Werth einer guten schwarzen Tinte, befonbers fur Schriften von Wichtigkeit, Die als Alf. tenstücke aufgehoben werden follen, sieht man erst dann gehorig ein, wenn man die Schriften alter Urtunden oft so erbleicht findet, daß folche taum ju Tefen sind. Ben einer bauerhaften Tinte fommt es nicht allein auf die Stoffe sondern auch auf de= ren Verhaltnisse an. Zu einen Vorrath von 10 Maag Tinte, ift folgendes nothig: man nimmt 4 Maaß Regenwaffer, 3 Maaß Effig, 3 Maaß ichlechten Wein, 6 Loth Gallapfel, 4 Loth Gifenvitriol, 4 goth arabischen Gummi. Die Zubereitung felbst geschicht so, daß man ein halbes Maaß Maffer, anderthalb Seidel Wein und eben fo viel Weineffig unter einander mischt. Diese Die Schung gieße man auf die gedachte 6 Loth Gallapfel, welche klein gestoffen und durchgefiebt find. Go werden auch die 4 goth Bitriol zerftoffen, und man preft bie Salfte bes gemischten Effigmaffere barauf. In das übergebliebene Gemische des Essiamasfers schüttet man die vier zerflossene Loth Gummi. Diese bren Alufibsungen werden mohl bedeckt und dren oder mehr Tage lang auf die Seite gefest, indem man jede täglich etlichem de Weischer mehreremahle umrubrt. Um funften Tage ftellt man bas Gefand und ben Gaudyfeln ans Feuer both obne es fieden gu laffen, man seihet es burch ein Tuch in ein reines Gefaffe und zu biefer Auftofung gieft man auch bie benden andern Auflösungen. Alles mird bren Tage lang, bann und mann umgerührt, und wenn sich ber Bodenfas niedergeschlagen, so gießt man bas Flußige ab, ba man benn eine bauerhafte gute Tinte erhalt. Der bicke Grund giebt mit Regenwaffer hingestellt, einen Anfang zur funftigen Tinte. Es ift beffer, nach dieser Vorschrift zu verfahren als alle Species auf einmal einzuschütten, weil bas Gummi bie gehörige Aluflösung erschwert.

Eine unsichtbare Linte zu machen.

Die Zubereitungkort einer Schreibetinte, die den folgenden Tag von selbst un sicht bar wird, ist diese. Man koche in Scheibewasser, und nachher setze man hand, nebst ein wenig arabisschen Und und hinzu. Aus dieser Mis

idjung

swanzig Stunden wieder vom Papier verschwindet.

Eine bergleichen, welche etwa sechs Tage lang erscheint, und dann vergeht, wird zusammengesetzt, wenn man ein Stück fünf Tage lang in seine Viegen läßt, und darunter ein zartes Pulver von mischt, dergleichen zum Gold und Silberstreichen ben Goldschmieden bestannt ist.

Dem gemeinen Kornbranntwein, ohne Destils lirung, ben übeln Geschmack und Ges ruch zu benehmen.

Man mische ben zwölsten Theil Kohlenpulver unter den zu verbessernden Branntewein, schützle das Gesäß gut um, und man wird den Branntewein wein weder von dem vorigen unangenehmen Gerusche noch Geschmacke sinden, und der Geschmack wird noch angenehmer, wenn man mit dem Kohlenspulver zugleich etwas Honig zusest. Selbst der Kümmelbranntwein verliert, vom Kohlenpulver abgesogen, sowohl im Geiste als im Phlegma, den Kümmelgeschmack, und er wird helle.



Politurwachs, gefärbte Hölzer zum Glanze zu reiben.

Ein Viertelpfund gelbes Wachs wird flein gestchnitten, und mit zwen Loth zerstoßnen Kolophosnium, ben gelindem Feuer in einem irdenen Tiegel geschmolzen. Nach dem Zerstießen rührt man nach und nach 3 bis 5 Loth erwärmtes Kienól unter die Masse. Von dieser wie Butter geronnenen weischen Masse streicht man ein wenig auf den wolles nen Polierlappen, und reibt damit alle Adern der gebeizten Farbenhölzer, welche davon glänzend und lebhaster werden. In wenig Tagen wird diese Poslitur so sesse, als Lackirung, welche mehr Kosten und Mühe macht.

Irbenen Rochgefchen eine bessere Dauer und Feuerbeständigkeit zu geben.

Die Scheibekunstler pflegen ihre glusernen Netorsten, Kolben und anderes Feuergerathe, welches dem Feuer ausgesetzt wird, mit Lehm zu beschlagen, und unster diesem Beschlage stehen die Feuergesäße die stärkste Glut aus. Dieses Mittel läst sich auch ben den irbenen Kochgesäßen anwendbar machen. Ein neuer Topf, welcher auswendig mit einer bunnen Lehmsmasse.

maffe, vermittelft bes Pinfels, einigemal bestrichen und jedesmal getrocknet wird, zulett aber mit leinbl angefeuchtet wird, erhalt im Reuer gleichsam eis nen Sarnisch, ber wie Gifen aushalt, benn es erzeugt, Leinol mit Lehm vermischt, im Feuer ein wahres Gifen. Man fann sich leicht vorstellen, was für eine Dauer man sich von einem solchen Topfe in ber Ruche versprechen fonne. Dergleichen Lehmbeschläge sind in ber Wirthschaft folgende: Man mische burchgefiebten Lebm vier Pfund, von gepulverter Blenglatte und gestoßenem Glase, von jedem ein Pfund, zwen Sande voll geschlagene Rubbaare, alles mit Waffer angefeuchtet unter einander. Man trage biefe Mischung, einen halben Boll bick, auf die Außenscite bes Gefages, und brucke es forgfaltig mit ben Fingern an, fo mirb baraus eine Art ven Steinmaffe, welche bas flartfle Feuer aushalt, und barin immer fester mirb.

Dergleichen Lehmbeschlag giebt Eisenfeilung, ober zerstoßne Schmiedeschlacken, seiner Sand, klein zerhackte alte Stricke, von jedem vier Loth, gesmeiner Lehm acht Loth, gestoßnes Glas und Potassche von jedem ein Loth, mit Wasser zur Masse. zu machen, und damit das irdene Gesch zu besschlagen.

Risse und Fugen zu verstreichen, dient gemeisner Lehm oder Thon, Ziegelmehl, mit gemeinen Mah-

Mahlerstrnisse gemischt; die Mischung muß ziemlich bunne senn, wenn sie bald trocknen son.

Dieses leistet auch eine Mischung aus Ralf,

Lehm und Leinol.

Nabirpulver, um schwarze Tintenstecken vom Papier wegzuschaffen.

Man mischet ein zartgeriebenes wohlgemengte Pulver von gleichviel Salpeter, Schwefel, Alaun und Bernstein, wemit man den Flecken, vermittelst eines weicken leinenen Lappens, reibt. Oder man radurt die sehlerhafte Stelle mit einem Federmesser von der Schwärze rein, und reibet sie mit zart gespulvertem Sande nach, oder mit Mastir.

Pluch erhalt man das namliche durch ein Radirmaiser, das aus zwenen Theilen Bitriolgeist und einem Theile von Bitriolgeiste des Mynsichts, so man in einem Glase zusammenzießt, besteht. Mit diesem Baiser und einem kleinen Haarpinsel werden die Tintenstecken bestrichen, aber geschwinde mit eiznem Schwämmichen und Wasser abgewischt, und die Stelle an der Sonne ober Wärme getrocknet.

Blanes Siegellack zu machen.

Man nehme eine Unze Bergblau ober cendre bleue, eine Unze feinen Diastix, ein Fünftheil R. Unze

Unze von wirklichem venetianischen Terpentin. Daau gebraucht man eine fleine Raftrolle von Gifen, die recht rein gemacht und mit einer Art von Schnabel versehen ist, um die geschmelzte Masse bequem auszugießen. Zuerst läßt man barin ben Mastir auf Rohlen fließen, baben man sich aber vorsehen muß, daß er nicht anbrenne. Sierauf gießt man ben Terpentin unter ben Mastir, und wenn diese Mischung geschehen ift, so bebt man das Gefaß vom Feuer, um das Bergblau darzu zu thun, man ruhrt alles mit einem fleinen Stockden untereinander, woben man acht geben muß, daß die Mi= Schung ja nicht zu beiß sen, wenn man die Farbe bingu schüttet, weil sie sonft fanwarz wird, und bas Blau verschwindet. Wenn alles gut durchein= ander gemischt ift, so nimmt man, ehe die Maffe gang falt mird, zwen Stucke Glas, welche man unt Waffer naß macht; man gießt die Materie auf die Glasscheiben, um fie unter ben Fingern gur Stange zu rollen , und in biefer Arbeit beneft man Die Finger gegen das Untleben. Solchergestalt rout man die Stange, zwischen den begben Glastafeln walzenformig. Um bie Stange, wie es gebrauche lich ift, zu poliren, so halt man sie über bie Flame me eines angegundeten Weingeiftes, bavon bie Ober flache fluffig wird und an ber Luft erhartet.

Gine andere Art bes flauen Giegellacks.

Außer der vorhergebenden beschriebenen umstandlicken Art, ein ichdnes himmelblaues Siegellack zu versertigen, kann man auch solgendes anwenden: Man nehme zwen Unzen recht helles Schellack, und eben so viel venetianischen Terpentin, zu
einer Unze des seinsten Bergblaues, welches man
vorher mit einer Unze Frauenglas abgerieben hatte.
Nachdem der Schellack und Terpentin über dem
Feuer zerschmolzen sind, so mische man das blaue
Vulver noch über dem Feuer darunter, und wenn
sich alles mit einander vereiniget hat, so gieße man
den Lack in Formen.

Eine rothe Rose noch lebhafter roth, ober grün zu farben.

Dieses erreicht man, wenn man etliche Tropfen Bitrielgeist barauf gießt. Verlangt man sie grun gesärbt, so gieße man etliche Tropsen Salmiakgeist darauf, und soll sich biese grune Farbe in die rothe umsetzen, so übergießt sie von neuem mit Vistriolgeiste.

Blumen ihre Farben sogleich abzuändern.

Hungspulver, welches gut durch einander gemengt

wird und aus folgenden Saden besteht : Etwas Ambra, zwen Loth Salmiak, ein Loth ABeinsteinfalz, ein Loth Potasche, ein Quentchen Lavendelol, ein Loth ungeloschten Ralf, und zwen zu Pulver geriebenen wilden Rastanien. Dieses wird in ein weißes Glas von etwas großer Dandung geschuttet, welches aber gegen das Berdunften mit Kork und geolter Blase genau verstopft wird. Alle Blumen, die man in dieses Glas hangt, verlieren au= genblicklich von den fluchtigen Geistern diefer Dis Schung ihre naturliche Farbe, und man erstaunt, eine weiße Blume gelb, eine rothe schwarz, eine violette grun, eine rosenfarbene hellgrun gemacht au sehen. Der sehr garte Farbenanstrich der Pflansen beruhet blos auf der Lage der Winkel ihres Farbenstoffes, und also ift es fein Wunder, daß die flüchtigen scharfen Dampfe biefe Farben angreifen und durch das Aletsen aus ihrer natürlichen Lage beben.

Goldfirniß, um Zinn zu vergolben.

Man nehme Mastir und Sandarak, vonciedem vier Loth, Terpentin ein Quenteben; man stößt die benden ersten Stücke zu zartem Pulverund schüttet dieses nebst dem Terpentin in 6 Loth Spickol, kocht es ben gelindem Fener, seizet her-

nach ein wenig Kolophonium und 2 Loth Aloe Hevatika hinzu, kocht es wieder und zwar so lange,
bis eine kleine hincingesteckte Hühnerseder darin verbrennt, alsdann ist der Firniß hinlänglich abgekocht. Das Zinn, welches man vergolden will,
wird vorher recht zum Glanze polirt, und alsdann
trägt man diesen gelben Firniß Iganz dünne und
warm, vermittelst eines Pinsels, auf, trocknet es
an der Luft, und wiederhohlt den Anstrich jährlich.
Wenn man Leder mit Firniß bestreicht, und hernach
diesen Firniß aufträgt, so erscheint das Leder wie
vergoldet.

Eine Farbe, welche verschwindet, und von felbst wiederkommt.

Wenn man in eine wohlverstopfte Flasche ein stüchtiges Alkali, in welchem man Kupfer aufgelöst hat, gießt, so erhält man eine angenehme blaue Farbe. Verstopft man diese Flasche, so verschwinz det die Farbe bald nach der Verstopfung. Definet man sie, so stellt sich die blaue Farbe wieder ein, und zwar geschwinde, und es läßt sich dieser Verzssuch, so oft als man will, machen.

Den Syrup helle und so zuzukereiten, daß er eben so rein vom Geschmacke als Zuscher werde.

Wenn der gemeine braune Snrup in Wasser aufgelöst und mit gepulverten Kohlen abgekocht wird, so verliert er seinen, ihm eigenen Geruch und Geschmack, wird Wasserklar, und kann zur Versüsssung ben Thee, Kassee oder Punsch, ohne die mindeste Abweichung vom Zucker, in der Wirthschaft gebraucht werden.

Ein Firniß, getrocknete Fische für Naturaralienkabinete zu überziehen.

Wenn die Fische langsam getrocknet, und die Eingeweide vorher herausgenommen worden sind, so überstreiche man sie, mittelst eines Haarpinsels, mit folgendem Lackfürnisse: Man nehme vom ausserlesenen Sandarak 4 Quentchen, von rectificirtem Weingeiste 1 Pfund; setze bendes in einem bedecketen Glase in eine gelinde Warme, bis der Sandarak aufgelöst ist; dann setze man 2 Loth venetianischen Terpentin zu, von Kienol 1 Quentchen. Mit diesem Firnisse überstreicht man die Fische einigemal.

Weiße Vogel, nach Belieben, wie Tiger fles

Wenn ein Theil feingeraspeltes Zinn in zwen Theilen Scheidewasser aufgelost worden, so füge man zur Solution ein wenig Rochenille. Mit diesser Tinktur kann man den weißen Bögeln, wie auch Tauben und Hühnern, vermittelst eines Pinsfels, rothe Flecken, nach einer guten Zeichnung, ausstreichen, und sie gleichsam getigert darstellen. Ausgebranntes Fadensilber, in Scheidewasser aufsgelost, leistet, wenn man etwas Zitronensaft zussetz, eben diese Tigerung und Kunstanstriche.

Rachahmung ber Korallenzinken.

(Fur ein Grottenwerf zu gebrauchen.)

Man zerläßt i Loth guten Kolophonium in einer Messingpfanne, und rührt i Quentchen gespulverten Zinnober dakunter. Mit dieser Masse werden, vermittelst eines Pinsels, Zweige von Schleshendorn oder alten wilden Birnbäumen, die entrindet sind, ganz warm bestrichen, nachher durch beständiges Umdrehen über eine Glut gehalten, so werden sie so glatt, als ob sie polirt wären. Weiße Korallenzinken werden eben so mit Blenweiß und schwarze mit Kienruß gemacht. Andere lackie

ren sie mit Zinnober in Lackfirnif eingerührt, und biese sind dauerhafter.

Praftisches Seilmittel ben entrindeten Obstund Forstbaumen 3.

Man nimmt einen Scheffel frischen Ruhmist, einen halben Scheffel Ralkschutt von alten Gebauden, am besten von der Decke eines Zimmers, einen halben Scheffel Polzasche, ein 16theil Scheffel (2 Maßel) Gruben, oder Flußsand. Die drer letten Materien werden, ehe man sie in die Misschung einträgt, sein gesieht. Hierauf arbeitet max auez, vermittelst eines Spadens, wohl untereinander, und nachher mit einem hölzernen Schlägd, bis die Masse so glatt und eben ist, als ein seiner Mörtel, welchen man zu den Zimmerbecken gebraucht. Ist das Gemenge nach der Vorschrift fertig, so nuß der beschäbigte Baum, ehe man diese botanische Salbe aufträgt, zum Empfang derselben dergestaft

^{*)} Dieses Mittel ist von einem Engländer, Korsuth, sonigl. Gartner zu Kenfingten, ersunden werden, und daß solches bewährt ist, könnte wohl daraus erhelten, weil solches von besondern biezu bestellten Kommissarien untersucht worden, und Korsuth, als Erstuder, eine Belohnung von 3000 Pf. Ererling erhielt, mit der Redmaung: das Mittel selbst bestannt zu machen.

porbereitet werden, bag man alle abgestorbene, schabhafte Theile wegschneidet, bis man auf bas gefunde frische Sols fommt. Die Oberfidite bes Holzes läßt man fehr glatt, und man rindet die Mander ber Minde mit einem Meffer, oter'anberm Wertzeuge vollkommen eben, welche Borficht weientlich ift. Allsbann tragt man ben Mortel etwa ein Achtel eines Zolles bick auf, und zwar über die ganze Oberfliche bes von der Minde oder faulem Solze entbloften Stammtheiles, tergeffalt, bag man an ben Randern bie Debrtellage gang bunne verreibt. Run vermischt man troche gefiebte Solgasche mit emem Gechstheile bergleichen Quantitat Aliche von gebrannten Knochen, schüttet diese Alschenvermischung in eine blecherne oben burchlocherte Streubuchse, und bestreut damit die Oberflache des Mortels, bis derseibe bamit gang bebeckt ift. Man lagt dieses Duver eine halbe Stunde rubig, um ihm Zeit gu laffen, die Feuch. tigfeit einzusaugen, fredet wieber frisches Pulver auf, und reibt es mit ber Sand fanft ein. Man fent dieses Bestreuen so lange fort, bis der Dor= tel eine trockne und glatte Flache angenommen hat. Une Baume, welche man nahe über ber Erde wegpauet, muffen an bem Schnitte glatt behauen, und am Rande, wie gesagt, ein wenig abgerundet werben Das trockne Pulver, beiTen man fich hernach

zum Meberstreuen bebient, muß zu biesem Behufe mit einer gleichen Quantität trocknen gepulverten Alabasters oder Gypses vermischt werden, um dem Herabträufeln von den benachbarten Bäumen und den Regengüssen zu widerstehen.

Sebt man etwas von bicfer Mischung jum funftigen Gebrauch auf, so muß man es in ein Faß ober in ein anderes Gefäß thun, und Urin barüber gieffen, fo daß berfelbe die Dberflache bebeckt; widrigenfalls benimmt die Luft dem Gemi. iche groftentheils feine Wirtfamkeit. Wenn man keinen Kalkschutt von alten Gebauben bekommen fann, so gebraucht man gepulverte Kreibe, oder gemeinen Ralf, welcher aber wenigstens einen De nat vorher geloscht senn muß. Das Wachsen bes Baumes wird allmählig ben barauf gefrichenen Mortel an den Randern, zunächst an der Rinde ablosen; man muß baher forgen, mit den Ringern an folden lofen Stellen, sonderlich nachdem es geregnet hat , barüber ju flieidjen , bamit bie Dortellage ben Baum überall becke, und feine Riffe bleiben, weil sonft Luft und Raffe in die Wunde einbringt, und neue Gaulniß erzeugen murbe.

Rattun, Seiben und Sammetzeuge, Leder und bergl. mit Goldblumen zu brucken, so daß es das Waschen aushält.

Man fann folches mit den Zeugen vornehmen, so wie man sie aus bem Laden fauft, ohne ihre Farbe ober ben Glang zu beschäbigen, und bas an= gebrachte Gold erhalt zugleich einen Glang, weicher mitgeglättet und schon vorher barauf gemesen zu fenn scheint. Die Sache selbst beruht auf folgen: ber Vorschrift: Man bebient sich bazu einer Mis Schung von gleichviel gepulverten Maffix und getrockneten gepulverten Enmeiß. Mit biefem Pulver beffreut man, vermittelft eines fleinen Saarfiebes, biejenigen Stellen, welche man vergolben will. Run schneibet man Goldblattchen von berjenigen Große zu, welche bie Figuren erfordern, und biefe legt man auf die bestreuten Stellen auf. Die bazu nothigen Formen ober Druckstempel find von Messing, und auf ihrem Kopfe sind die Blumen oder Figuren erhaben geschnitten, wie die holgernen Druckformen in ben Rattun = und Leinwand. bruckerenen, beren Grund hohl und ber Schnitt erhaben ift. Will man mit bergleichen Formen teinen großen Aufwand machen, und sich selbst zu eignem Bebrauche etliche Ellen Rattun, Geibenseug cher bergi. mit goldnen Blumen verzieren,

fo laffe man fich einen Stempel von Meffing mit einem Stiele, in ber Form eines Buchbinderstempels, ausschneiben. Wenn dieser in einem Rohlen. feuer dergestalt erhift worden, daß er nicht mehr Bischet, wenn man ihn mit einem naffen Finger beruhret, so setzet man ihn nahe ober entfernt von einander, nachdem es bas Blumenfeld erfordert. Die bazu gemachten holzernen Sefte bienen jum bequemen Sandthieren, wenn sie heiß gemacht sind. Bu größern Zierrathen, die man vergolten will, gehoren von Messing gegoffene Stempel, von ber Dicke eines halben Zolles, welche abgeschliffen, polirt, und mit der Zeichnung erhaben geschnitten werben. Die Messingplatte ober Form wird mit versentten Schrauben auf einer zwen Zoll dicken Holztafel befestigt. Mit dieser Form bruft mar ebenfalls heiß; dieses Drucken muß aber in einer besonders dazu gemachten, farken eisernen Preise mit einer Spindel verrichtet werben, und auf folde Art fann man in einem Lage viele Ellen ab. brucken; ja man fann solches felbst im Großen, so wie die Kattundrucker mit Farben, verrichten.

Die Hollander zeichnen ihre Wollentücher mit sollenen Buchstaben, Figuren und dergl., doch sie bedienen sich statt des Wastir und Energrundes des gepulverten Kolophoniums, dem einige noch gepulvertes Everweiß zwieken. Weil blos das Sarz an

ten Stellen flussig wird, wo man die heiße Form aufsett, so schmilzt auch das Gold blos an diesen Stellen an, und bas übrige Luch bleibt wie es war. Wenn das Gedruckte erkaltet ist, so fährt man mit der Fahne einer Feder darüber, um das überstüssige Gold wegzuschaffen. Eben so läßt sich eine Blumenvergoldung auf gefarbtes Leder, welsches keinen nassen Goldgrund verträgt, nach dieser Alrt anbringen.

Eine Saure, die fatt bes Zitronensaftes zu gebrauchen.

Dazu dient das wesentliche Weinsteinsalz, und ein Loth von dieser kristallinischen Saure, vermischt mit einigen Tropsen Zitronendl, und in 12 Loth Wasser ausgelöst, machen eine Bouteille Arack zu Punsch. Wenn man damit Essig vermischt, so wird das eingelegte Flesch in 24 Stunden so gestäuert, als von blossem Essig in acht Tagen, und wohlschmeckender. Diese Weinsteinsaure nimmt auch besser als Sauerkleesalz die Tintenssecken aus der Wassche weg.

Mittel, wenn bie Milch sich nicht buttern läßt.

Man lose eine Sandvoll Küchensalz in einem Maaße warmen Wasser auf, und gieße diese Aufslöfung ins Butterfaß, worauf das Buttern sehr geschwinde von statten geht; allein ben diesem Versfahren ist die Buttermilch nicht zu trinken.

Mittel gegen bas Milchgerinnen.

Gereinigte Porasche wird in eben so viel Wasser aufgelöst; von dieser klaren Ausschung gießt man kunssehn Tropsen in jedes Seidel Milch, und läßt diese auskochen. Sie gerinnr nicht in heißer Witzterung, weil das Alkali die Saure entkräftet, und die Milch ist dennoch gesund.

Brot von angenehmerr Geschmacke, als bas

Man sorge, daß der Weißen rein, unverdors ben, frischgemahlen sen, und man sondre durch die Siebe blos etwas vom feinsten Mehle und von der gröbsten Klene ab, um das Mittelmehl zum Brotezu nehmen. Nun musche man die Hälfte Weißenzmehl umer eben so viel Roggenmehl, und vom Hasers

Hafermehl fetze man weniger zu. Alles wird, wie gewöhnlich, mit warmen Waffer, Sauerteig und Salze gefnetet, und man lagt ten Teig bie Racht über gahren, man knetet ihn nochmals, so wie bas Kneten und Aufgeben bas beste Mittel ift, gutes Brot zu bekommen, wofern es ber Backer gut ausbackt. Das erfte Geback giebt schon ein gutes Brot, bas zwente aber verbeffert ben Geschmack durch den dadurch erhaltenen Sauerteig noch mehr: Die Sefen sind hingegen eine bittere, unangenehme Buthat. Daher legt man vom ersten Teige eis nen Klumpen von der Größe einer gedoppelten Fauft zurück, um ihn mit etwas Salz zu bestreuen, und in einer runden holzernen Buchse an einem trocknen Orie, ber etwas warm ift, zu verwahren. In 14 Tagen ift biefer Sauerteig geschickt, jum Brotbacken angewandt zu werden, und mit bem folgenden kann man alle acht ober zehn Tage Brot bacten.

11m dieses vortreffliche, gesäuerte Brot zuzurichten, bringt man die gedachte Mischung von dem
drenersen Mehle in den Backtrog, man mischet alses mit den Händen wohl durch einander, man
macht in der Mitte der trocknen Mehlmasse eine
Söhlung, zerdrückt den Sauerball in einem Gesisse, worin warmes Basser ist, zu einem diesen
Bren, den man noch warm in die Mehlhöhse ausschütz

schättet, und man bedeckt ihn leicht mit bem trocknen Mehle, so bag ber Trog im Winter in einer warmen Stube fieht, und alles wird mit einer warmen Decke bedeckt, die Racht über in Rube gelaffen. Im beifen Wetter gehoren blos einige Stunden bazu. Alsbann wird warmes Waffer zu= acgoffen, um die Maffe ju einem fleifen Teig gu Ineten, und biefes Aneten wahret noch einmal so lange, als benm Weigenbrote mit hefen. Man bebeckt die Maffe zum Aufgehen, man knetet fie noche mals, und bildet baven Brote. Man wird bieses Brot sehr bold bem gewohnlichen im Geschmacke verzichen, da es die Epcyen schmackhafter macht, im Munde aber gelinder, bruchiger und gesunder ift, weil bie gemischre Gabrung ten Leig beffer auflockert.

Ein leichtes Mittel, bis auf eine gewisse Tie= fe ins Wasser zu sehen.

Die geringste Bewegung verursacht, daß die Wellen, die ungleich einander fortwälzen, schimmern, und unter diesen geschlängesten Ungleichheiten seiben die Lichtstralen in ihrem Eingange und Liusgange nothwendig allerlen, ungleiche und oft einander entzgegengeseizte Brechungen. Daraus entsteht nun eine Urt von Schattung auf der Obersische des

Wassers, so daß Gegenstände von mittlerer Größe in der Tiefe von einem oder zwen Fuß kaum zu erkennen sind. Das leichte Sehmittel ist ein Tropfen Del, welchen man auf die Stelle fallen läßt. Indem die Bewegung des Wassers das Del mit einer erstaunlichen Geschwindigkeit außbreitet, so unterdrückt und ebnet das Del durch seine wasserrechte, dunne Ueberstrnissung die wallenden Vogen, welche das Gesicht blenden und verwirren. Die Muschelsischer bedienen sich dieses Mittels, sie müssen es aber oft wiederhohlen, weil die Stille des Wassers durch einige Tropfen Del von sehr kurzer Dauer ist.

Schriften in alten Urkunden, die gang bleich geworden sind, wieder herzustellen.

Das bekannte Mittel, solche blaß gewordene Schriften wieder leserlich zu machen, bestehet darin, daß man zerstoßene Saudpfel in Weinessig abkocht, durchseiht, und die verblichene Schrift, vermittelst eines Schwammes, mit dieser Abkochung bestreicht, davon die Buchstaben wieder schwarz werden.

Man kann sich auch folgendes Mittels bedienen. Man kocht etwa dren kleine, mit einer Menge weißer Zwiebeln zerstoßene Gallapfel, in dren Viertheil Wasser. Die Zwiebeln werden vorher

gehaus

gehautet, abgeschalt und in dunne Scheiben gerschnitten. Das Kochen erfordert anderthalb Stunben und ein gelindes Feuer. Nachher seihet man die Fluffigkeit burch einen feinen leinenen Lappen, woben man die Zwiebeln ausbrückt. Wenn die Fluffigfeit burchaus flar zu werden anfangt, fo focht man sie nochmals, man wirft Alaun von der Große einer Saselnuß hinzu, und schopft im Auf. mallen allen Schaum ab. Nach einiger Aufwallung feiht man sie durch einen dichtern Lappen, man lagt sie falt werden, und verwahrt sie verstopft in einem Glase. Bor bem Gebrauche muß biefes Waffer, welches leicht bief wurde, wenn man es oft erwarmte, auf folgende Urt erwarmt, und ba es falt gaderartig ift, wieder burch Warme finssig und bunne gemacht werben. Man gieße alfo etwas davon in einen filbernen Loffel, ben man über bie Flamme eines Wachslichtes halt, fo lange, bis die Fluffigfeit aufwallt. Dun tunket man einen weißen leinenen Lappen langsam in bas beiße Wasser, um denselben über die erloschene Schrift au ftreichen, welche man hierauf gegen ein Jouer halt; ober man trocknet sie, indem man in eine Entfernung von zwen Linien ein heißes Gifen vi ihr hin und her bewegt, damit ber Unftrich tiefa in die beschriebene Stelle bes Papiers eindringe, und ben Rorper bes Buchflaben mit bem fluchtigen

3mie =

Zwiebelsaft und den Gallapfeltheilen belebe. Auf diese Art sind die altesten Documente so wieder aufgefrischt worden, daß sie wie neu geschrieben und schwarz erscheinen.

Gifen gegen ben Roft zu verwahren.

Man lasse die eisernen Stücke, als Mägel, Haaken u. dergl., die man in Holz einschlagen muß, in Rohlen roth glühend werden, nehme es mit der Zange aus dem Feuer, und reibe seine Theile mit Wachs, halte und wende das Eisen über dem Feuer, bis es zu rauchen aushört, und dann lasse man es kalt werden, da denn der Firzniß fester ist, als die gewöhnliche Bronzirung. Man reibe es nochmals mit Wachs, und halte es and Feuer, so sind alle Stellen dauerhaft gesirnist, diesenigen ausgenommen, wo die Zange es berührzte, und nun versährt mon mit diesen eben so.

Wallrath (sperma cete) macht, statt des Wachsfes, einen kupferfarbigen Firniß auf Eisen, von gleicher Dauer gegen das Nosien. Die festeste Bronzirung auf Eisen entsteht, wenn man ein rothzillihendes Eisen mit Ochsenklauen und ein wenig Del reibt. Zu groben Eisenslücken auf Schiffen ist es schon gegen allen Nost hinlänglich, wenn man die Eisenstücke glühend macht, und wenn sie

2 2

roth

roth glühen, in Leinbl taucht, woben das Del ganz und gar nicht explodirt. Man läßt es alsdann abtröpfeln, wischt es ab, und die kleine schwarze Rinde bewahrt es gegen allen Rost. Dieser Firniß ist kein aus Del gewordenes Harz, denn Harz wird vom Weingeiste aufgelöst, sondern es ist eine verglaste Erde, die das Feuer zu einer Urt von alkalisirtem Glase brennt, aus dem alle Lust verjagt ist.

Rübsamenol bem Baumbl abulich zu machen.

Wenn man Rubsamenbl mit Wasser in einem blenernen Gefage eine Zeit überstehen und bigeriren laft, so wird baraus ein so sanstes Del, als das frischeste Baumol oder Mandelol, sonderlich wenn man die Salfte oder ein Drittheil Baumbl zulett augießt, um ben widrigen Geruch bes Rubsamen= bis badurch zu verstecken. Man kann sich diese Arbeit leichter machen, menn man Blenzucker in Wasser aufgießt, und bieses mit dem Dele in einem irdenen Topfe oder Glase bigeriret, ba benn das Del seine braune Farbe geschwinder verliert. In der That wird das Del davon milde, und son Dient zum Ginschmieren des Gifens, zur Delmahler statt des Mandelols. Allein es ist wegen des Blen in der Lampe und zum innerlichen Gebrauche schab. lich. Um die Probe zu machen, ob man beraleis chen Del mit Blen zu Baumbl verwandelt hat, so mische man eine gesättigte Ausbssung des Operments mit frischem Kalkwasser, schüttle die Mischung und lasse sie ruhig siehen. Das Del schwimmt oben auf, und ist rothgelb. Gießet man nun die Opermentsolution unter frisches Kübsamenbl, so wird dasselbe blässer an Farbe. Man hat Erempel, daß ganze Fässer eines solchen verfälschten Dels sür frisches Baumbl verkauft worden. An Speisen ist es schäblich zu gebrauchen, weil es als ein auszehrendes Gist wirft, aber zu Salben, Pflassern, Eisenschmieren u. dergl. kann solches allerdings gestraucht werden.

Englische Stahlpolitur.

Man lasse Schmiede = oder Eisenschlacken eine Zeitlang im Ziegelofen glühen. Nachher zerstößt man sie in einem eisernen Mörser, schüttet das Pulver in Wasser, und stimmlet den sinkenden Vobensaß, welchen man auf einem Mahlerstein mit Wasser so sein als möglich abreibt, trocknet, und alsdann mit Baumbl vermischt. Mit diesem versichtet man die erste Politur; die letzte geschieht ihne Del. Die vom glühenden Eisen während des Schmiedens abspringenden Eisenschluppen leisten, unter ähnlicher Vorbereitung, eben diese Dienste.

Mittel, Berbstrosen zu erziehen.

Um im September ober Oftober frische No= fen am Stocke zu haben, barf man nur ben Rosenflock, ehe seine Knospen aufbrechen, ausgraben und an eine andere Stelle hin verfegen. Sierzu ift weber ein Glashaus, noch bas Wegsetzen bes Topfes mit dem Rosenstocke an einen beständig schattigten Ort nothwendig, bamit ihn feine Sonne treffe, ob man gleich auf biefe letztere Urt spate Rosen bekommt, wofern man den Rosenstock ichon im vorigen Berbste in den Topf verpflanzt. Folg= lich zwingt man den Rosenstock dadurch, daß man ihm im Fruhlinge die Nahrung entzieht, und ihn in eine andere Erde verpflanzt, daß er fich mit bem Triebe und ber Entwickelung verspaten muß, und er muß bagegen alle seine Rrafte anwenden, um in der neuen Erde einzuwurzeln, anstatt tie schon fertigen Blumen vollents zu offnen. Das bekannte Mittel, ben Roienstock im Berbste ober Fruhlinge, mittelft ber Blumenschere bergestalt zu beschneiden, daß er fast keine Knospen mehr übrig behalt, sondern erft neue wieder treiben muß, ift, an sich unsicherer, unbequemer und entfraftender. Je spatere Rosen man nun gu haben verlangt, ben flo weniger von ber vorigen Erde muß man an ben Burgeln laffen, und befeo fraber muß auch bie Der:

Berfetzung vorgenommen werden, fo wie man die Wurzeln besto starter abstuten muß. Berlangt man indeffen blos spate Rosen zu haben, wenn die übrigen des Gartens bereits verblühet sind, so ent= bloffe man die Wurzeln bes Stocks, jedoch bergefalt von der Erde, daß man ihre Ende noch in ber Erde läßt, damit die Luft zwen Tage lang die Wurzel austrockne, ehe man die weggenommene Erde, jedoch locker wieder auflegt. Diese Gewalt. thatigfeit hemmt den Trieb des Stockes etliche Wo= den lang in seinem Gange, und man bekommt baburd spatere Rosen. Gegen die Berbftnachtfrofte, versteht es sich von sich selbst, werden die Topfe mit ben Spaltungen, an einen gemäßigten Ort, in den Reller 3. E. gebracht, und man fiehet aus diesem Berfahren leicht ein, bag es nur an uns lieat, die meisten anderen Blumenarten, durch die Runft und Pflege, in ihrer naturlichen Zeit, oder früher und fpater, entstehen zu laffen, wenn man sich baben der Treivoaufer und Mistbeete bedient.

Große Steine in beliebige Stucke zu zer= sprengen.

Wenn der Stein von aller Erde entblößt morden, zündet und unterhält man ein lebhaftes Feuer oben auf dem Steine, und man sest dasselbe fort, bis der Stein roth glüht. Run schaft man Rohlen und Asche auf die Seite, und man schnellt eine naßgemachte Schnur auf die beliebige Stelle, nache dem man ein Stück von dieser oder jener Figur absondern will. Und nun läßt man dem Steine Zeit zu erkalten, da er denn in so viele Stücke zerfällt, als man mit der Schnur vorgerissen, oder es lassen auch diese ben dem geringsten Schlage des Steinmeißels von einander. Ist die Glübung vollssemmen gewesen, so zerspaltet jeder Schlag der Sehne den Stein von oben bis unten hinab, als ob man eine Säge daben gebraucht hätte.

Sandsteine bezeichnet man mit vertieften Linien, mit Hulfe bes Meißels. In diese Löcher wird ein starker Reil von Weibenholze eingetrieben, und man gießet von Zeit zu Zeit Wasser in die Linien, und davon schwillt der Keil auf, so daß durch dieses Verfahren eilindrische Mühlsteine oder andere Figuren von dem Klumpen losgesprengt werden.

Korksibpfel zu flüchtigen Geistern.

Wenn man Zweydrittheil weißes Wachs und Eindrittheil gereinigtes Ochsenfett zusammenschmelzt, den Kort einigemal eintaucht, und sedesmal im Ofen trocknet, so ist der Kork tüchtig, die flüchtisgen Seister in Glasern zurück zu halten. Dahin-

gegen geben die in Del gebeizten englischen Korke bem Weine einen unangenehmen Geschmack. Man pflegt auch sonst über die feinen Weine in den Bouteisten frisches Baumbl zu gießen, oder auch geblte Blasen über die Korke zu binden, damit die Lust nicht eindringe,

Mittel gegen bie Maulwurfe.

Der widerliche Geruch des Korianderkrautes, so grün dasselbe ist, wird auch von den Maulwürssen verabscheut, und man darf nur das Kraut in die Maulwurfslöcher stecken, wenn man sie von ihrer Straße vertreiben will; auch Koriandersamen, den man wohl bedeckt gekocht hat, thut hiezu gute Dienste.

Gis auf großen Flussen zu zersprengen, um ben Gisgang zu beforbern.

11m Brücken zu retten, ihre Eisbocke zu schonen, und 11eberschwemmungen vorzubeugen, hauet
man ba, wo das Eis am dicksten ist, ein Loch
aus, das eine Ele breit ist. Man versenkt in
dieses Loch eine mit Schiespulver gefüllte Bombe,
in deren Mündung, austatt der Brandröhre, eine
lange Röhre von Holz oder Blech steckt, damit

daß Pulver von obenher durch die Berührung vom Eise nicht naß werde. Die Bombe wird also unterhalb dem Eise 3 Fuß tief ins Wasser gesenkt. Wenn man die sicherste Verfügung getrossen, daß nichts in der Nähe Schaden leiden könne, so wird die Bombe in gehöriger Entsernung angezündet, und die Eismiene zerschmettert das Eis ringsumher dis auf eine ansehnliche Weite, um den Eisgang ben dem nächsten Thauwetter zu eröffnen, und den beträchtlichen Schaden zu verhüten, den große Eise massen anzurichten pflegen.

Holz wie Mahagoni zu beiben.

Diese Beitze nimmt das Ulmen = und Aborns bolz vorzüglich gut an. Man bestreiche die Bretzter mit Scheidewasser, alsdann ziehe man aus 2 Duentchen Drachenblut, einem Quentchen Alsans nawurzel und einem halben Duenichen Aloc, vermittelst acht Loth starten Weingeisses, die Jarbe aus, und diese streiche man mit einem Schwamme ober Haarpinsel einigemal auf den Grund der Beizze aus.

Un einem und eben bemfelben Blumengewach= fe verschiedene Blumen entstehen zu lassen.

Man mischt die Erbe eines Beetes nach ber Art der verschiedenen Blumengemachse, g. B. der Melfen. hierauf spaltet man ein Stuck von einem hohlen Teichrohre ober Hollunderafte, fo einen Boll bick und etwa funf 300 lang ift. Man holylet es aus und bindet es mit einem gewachsten Bindfaden wieder zusammen, als ob es gang mare. Dieses Rohr fleckt man im Fruhlinge , au Musgang bes Marg, einen Boll tief in bie Erbe. In bas Rohrchen wirft man zwen Saamenkorner von jeder Art Relken, und bedeckt es mit einer halbzoit hohen Erde, die man täglich begießt, weil sie we= nig Luft haben, und man läßt ber Natur bie geborige Zeit, ben Reim berfelben im Berborgenen su entwickeln, fo feinen andern Weg vor fich finben , die Luft zu erreichen , als langst ben Wanden bes Rohrs, und so machsen die jungen Stengel in einem einzigen Stock zu Zwillingen auf. Bilbet fich ein Anoten über bem Rohre, jo burchschneibet man ben Kaden, und laft bem Relfenstocke seine Frenheit. Dun vermischen sich feine Zweige von allen Seiten, und jebes Samenkorn treibt feine eis genen Blumen.

Eine andere Methode ist solgende: Man sammle sich Senker von gefüllten Nelken und beliebiger
Farbe. Man schneide sie unten am Fuse ab, und
löse an jetem das Hautchen ber einen Seite oder
die zarte Ninde ab, lege die von ihrer Haut entblösten Seitenwände eine an die andere, und binde
sie mit einem Lauchblatte an einander. Die auf
solche Art kopulirten Senker werden in ein Hollunderrohr gesteckt, aus welchem sie unterwärts nur
um zwen Zoll vorragen, und so steckt man sie in
die Erde. Der Saft der entblösten Seite vereinigt
alle Senker zu einem gemeinschaftlichen Stamme.

Mittel gegen bas Werfen ober Arümmen ber Breter.

Breter krümmen sich an der Luft, so daß sich die benden Rindenende hervor begeben, und der Kern dagegen zurücke tritt, und dieses bemerkt man sonderlich an den Brererzäunen. Man schneide als so die Breter eines Plankenzaunes oder eines ans dern Verschlags, welcher an der freyen Luft sieht, der Länge nach, mitten durch den Kern von einanzder, schielt solche im Bau im spisswinklichen Spunzer auf emander, so daß allezeit die Mindenseite mit der Kernseite abwechsele, und besestige jedes Vret, an den Enden und in der Mitte mit Räs

yeln an den Pfeilern, weil sich die Rern = und Schaalenseite nach entgegengesetzter Nichtung wersen, und folglich wird durch die benderseitige Verstürzung der Holzfasern die falsche Krümmung aufsgehoben.

Mittel, echte Goldblätter von vergoldetem Holzwerke abzuldsen.

Wenn man geschnicktes Holzwerk vergolden win, so bestreicht man den Grund mit Areide und Leim= wasser oder doppeltem Anstriche von Gips mit Leim= wasser. Es folgt hierauf die gelbe Ockererde, und dann rother Bolus mit Seise und Baumbl, hier= auf das Goldblatt. Diese Gründungen würden sich mit Wasser, Potaschenlauge bald auslösen lassen; allein die folgende Art ist dennoch vorzuziehen.

Man lege das vergoldete Holzstück eine Vierstelstunde lang in eine große Wanne Wasser, das nahe am Sieden ist. Nach Verlauf gedachter Zeit legt man es in eine andere Wanne, worin sich wenig, doch aber warmes Wasser befindet. Wenn man alsdann mit einer gewöhnlichen Kleiderbürste von Borsten etliche wenige Striche darauf thut, so löset sich das Gold leicht vom Grunde los und sinsket ohnbemerkt ins Wasser. Der Gips bleibt nech am Holze sest. Nun lässet man das Wasser in eis

nem irdenen glasurten Gesäß abrauchen, man sammelt den Bodensak, stößt selbigen im Mörser, und läst ihn im Schmelztiegel glüben, damit der Leim nebst dem Dele verbrenne. Die noch warme Kohle gießt man in ein Porcelängesäß mit Quecksilber. Hierin reibt man die Kohle eine Stunde lang, man spühlet das Geriebene oder den Schmutz mit Wasser ab, reibet weiter, gießt mehr Wasser zu, neigt endlich das Wasser ab, trückt die Masse durch weisches Leder, und läßt das Quecksilber im Tiegel wegrauchen. Man sinket nun das Gold in Klümpschen auf dem Voden des Tiegels liegen, und man hat in einer Zeit von 2 Stunden von 23 Strupeln des gebrannten Vodensakes sechösehn Gran, das ist etwa für einen Gulden Gold.

Holzleim, ber bas Wasser von der geleimten Stelle abhalt.

Unter gemeinen Tischlerleim mische man alten Mahlerstruiß, indem man zerstoßnen Leim in gewarmtem Delstruisse zergehen läßt, und bendes an
vem Feuer wohl durch einander rührt; man erwärmet indessen die benden gerade gehobelten Hälsten
des Holzes, oder den Miß der gesprungenen hölzernen Walze in den Pressen, man streicht den heißen
keim auf, oder auf den einzustiesenden Span, schlägt
diesen.

diesen in die Nike, und dreht die Walze nach eisnigen Tagen ab, da man sie denn etsichemahl mit heißem Leinble tränkt. Der frische Käs, in welschem man ungelöschten Kalk ohne Wasser ablöscht, und kalt aufstreicht, thut eben die Dienste, wenn man ihm nur Zeit zum trocknen läßt, und bende Urten halten das Wasser von der ausgepreßten Stelle ab.

Seifengeist zu machen.

Man zerschneide 9 Loth venetianische Seise in dunne Scheiben, und mische 1 Loth Weinsteinsalz nebst 2 Estosseln weiße oder braune Bierhesen (Germ) darunter. Auf diese geschabte Seise und Zuthaten gieße man in einem geräumigen Glase ein halbes Maaß guten Franzbranntewein. Dieses Gesäß stellet man 24 Stunden lang in warmen Sand oder auf einen heißen Osen, bis die Masse gegohren, sich aufgelöst und gesetzt hat. Kalt seihet man sie durch ein Löschpapier, und man erhält dadurch den sogenannten Seisengeist, welchen man theils in die leidende Stelle einreibt, theils auf Leinenlappen überschlägt.

Wie bekannt ist dieser Spiritus ein bewährtes Hausmittel ben außerlichen Verletzungen, Quetzichungen, Verrenkungen und allen benjenigen Falz

len, wo man Zertheilungen zu veranlassen nothig

Auf unplanirtem Papiere eine Schrift fefiste= hend zu machen.

Da die Tinte durchschlägt und der Blenstift schmust und sich auslöscht, so schreibe man mit Blenstift auf dergleichen Druckpapier, siehe es durchs Wasser und lasse es trocknen, so sindet man nichts durchgeschlagenes, nichts schmusendes, sons dern die Schrift oder Zeichnung ist beständig. Das nämliche gilt auch vom Rothstein.

Leber schon grun zu farben-

Wenn man das leder bis zu tem Punkte vorberreiret hat, daß es die Farben anzunehmen geschieft worden, und von allem Fette und Schleime gereisnigt ist, so sleckt man es emigemahle nach einander in den Absud der Spane des gemeinen Verberissstrauches, so sonst scharlachrothe Vecren trägt. Dies ser Absud ist gelb, und die französischen Färder bezienen sich desselben, Zeuge von Seide, Wolle, Baumwolle und Garn darin gelb zu färden, so wie die Tischler ihr Holz damit gelb sakhen. Wenn nun das Leder kurch die vielen Sintauchungen gelb gewore

geworden, so steckt man es, wenn es trocken geworden, in ein Bad von Indigo, der in Wasser aufgelöst und vor allen Dingen vorher in der Vitriolsäure verdünnt worden. Wenn man das Leder so oft darin eingetaucht, bis es schön grün geworben ist, so läßt man endlich das Leder trocken werden.

Wasser, welches an der Luft Papier von selbst entzündet.

Wenn man eine Mischung aus gleichen Theis len geblatterter Weinsteinerde und weißen Arsenik aus einer Retorte bestillirt, fo geht anfangs etwas Flussigkeit in die Vorlage über, die so klar als Baffer ift. Aluf biese folgt eine braunrothe Flusfigfeit, welche man in eine andere Vorlage fangt, welche sich mit einer dichten Wolke anfüllt, und der herausdringende Rauch ist so dick, stinkend und feste, daß er sich bis zur Decte bes Bimmers erhebt, und baselbst als Woltenfaule stehen bleibt. Wenn inan biefe rothe Fluffigkeit in einem farken Glafe, mit eingeriebenem verfitteten Glafe, vorfich. tig verwahret, so hat man einen fluffigen Pyrophor, der sogleich eine rothe Flamme an der Luft fangt, wenn man einen Tropfen beffelben auf Papier fallen laßt:

अवि=

Glaferne Rugeln zu Spiegeln ausgießen.

Man schmelze einen Theil Zinn, und ein Theil Wismuth in einem reinen Tiegel, und wenn bens des im Flusse steht, so gieße man zwen Theile Wismuth zu. Sobald die umgerührte Masse zu rauchen ansängt, so gieße man die geschmolzene Masse in ein Glas voll reinem Brunnenwasser. Die darin abgekühlte Materie drücke man durch ein doppeltes reines Leinentuch, und was hindurch geht, schütte man in eine hohle Glaskugel, welche inwendig recht rein und trocken oder erwärmt ist. Man wende die Rugel so oft um, die sich solches überall angelegt hat, da man denn die übersiüssige Materie ausgießt. Diese Kugeln mahlen die Gegenstände des Zimmers im Kleinen, und zwar gelb oder grün, wenn das Glas gelb oder grün ist.

Das Skeletiren ber Baumblatter.

Durch dieses Mittel wird der innere Bau der Baumblätter, als ein zartes Flechtwerk von Saftzröhren oder Aldern, dem forschenden Auge sichtbar. Man hänge die Blätter an Faden senkrecht in ein Glas Wasser, so daß keins das andere berühret. Zu diesem Endzwecke stecke man ihre Stengel durch die Löcher eines Kartenblattes. Wenn nun die

Blat.

Blatter so weich geworden sind, daß sich die grüne Haut mit einem zarten Tuche vorssichtig wegwischen läßt, so erblickt man das Abersgerippe des Blattes. Dieses klebt man auf weißes Papier zu einer Sammlung botanischer Skelette. Das Wasser wird täglich erneuert.

Salbe, das Saar wachsend zu machen.

Man brate Hundszungenfraut in Schweinschmalz und brücke es durch Leinwand. Von dieser Masse mische man vier Loth unter ein Loth Honigol. Mit dieser Salbe wird die Stelle eingerieben, und die Haare wachsen in einer Zeit von vierzehn Tagen.

Papier zuzurichten, um barauf mit einem Stifte von Silber = ober Messingdrathe saubere Zeichnungen zu entwerfen.

Hierzu bient etwas grobes und rauhes Papier. In dieses reibe man zartgeriebenes Pulver von gesbranntem Hirschhorn, vermittelst eines weichen Lesbers, ein.

Similor zu machen.

Bekannt ist es, daß der Zink das Kupfergelb färbt, wenn man es im Flusse damit vereis M2 nigt:

nigt. Daraus entstehen die verschiedenen Arten des Tombacks. Eine feinere Art desselben, das Similor, wird aus sechszehn Theilen Aupfer und sieben Theilen des reinsten Zinks zusammengesetzt. Messing entsteht aus gleichen Theilen Aupfer und Gallmen, d. i. natürlichen oder im Feuer entstandenen Zinkfalk, oder unreine Zinkblumen mit Kohlenstaub.

Blaue Farbe aus Buchweißenstroh.

Wenn der Stengel des Buchweißens reif und unten trocken geworden ist, so läßt man ihn bis auf einen gewissen Punkt faulen. Alsbann wird der Halm blau, und er bekömmt die Kraft blau zu farben. Diese Kraft zersetzt weder Essig noch Vietriolgeist.

Sympathetische Tinte.

Man losche lebendigen Ralk in gemeinem Wasfer, und werse während des Loschens Auripigment
ins Wasser, welches einen ganzen Tag in warmer Alsche stehen bleibt. Man seihe es durch und verwahre es in einem wohlverstopsten Glase. Hierauf lasse man Goldglätte, die zerstoßen ist, mit Essig anderthalb Stunden lang in einem kupsernen Gesässe Gefaße sieben, und seihe es ebenfalls durch Loschpapier und verwahre es in einem sest verschlossenen Glase. Schreibt man mit diesem Essig und einer neuen Feder, so bleibt die getrocknete Schrift unsichtbar; sie wird aber schwarz, wenn man ein Vrett und viel Papier darüber legt und das Ralkwasser barüber bringt, dessen sauler ungesunder Geruch die Durchwitterung hervorbringt.

Papierne Fenffer zu machen.

Um Papierfenster zu machen, muß bas Papier etwa acht Linien größer zugeschnitten werben e als ber Rahme in Lichten groß ift, um es baran anzukleben. Die gerade geschnittenen Bogen werden auf einem Tuche doppelt gelegt und mit einem fehr zarten Lumpen, den man in reines Waffer taucht, fanft eingenest, und der Stoß folder Papiere wird mit einem Brete, und Gewichte beschwert. Großer Sonnenschein , raube Winterluft trocknet Die Mitte bes Bogens ju geschwinde aus, fie schrumpfen ein und ber Rand zerreift. Der Serbft ist also die beste Zeit, oder auch ein bewolfter fühler Sommertag. Der Kleister ift feiner hollanbischer Leim, ber erft . Tags über eingeweicht und bann gelinde gefocht, umgerührt, und warm mit einem fleinen eine Linie breiten Borftenpinsel auf

den Rahmen, von unten hinauf, getragen wird, um den genetzen Bogen, einen nach dem andern, mit den Fingern, doch ohne zroße Spannung, anzusstreichen; indem man den Vogen zwischen den zwen Fingerspizen in benden Sänden hält, und das anz dere Ende flüchtig zwischen die Lippen nimmt. Allstes muß langsam trocknen. Necht trocken überzfährt man das Papier mit einem zarten Lappen, der in Relkend! getaucht ist, flüchtig. Es riecht gut und bält den Wind ab. Nachber streicht man gesinde geschmolzenen Hammeltalg, oder halb Wachs balb Unschlitt, gesinde über.

Steinfatt von Steinfohlen.

Man weiß, daß der gewöhnliche, aus Sand und Kalk gemischte Mörtel, der Erfahrung zusolge, eine größere Harte und Festigkeit erhält, wenn darzunter etwas von gepulverten Steinkohlen gemischt wird. Noch bindender wird der Mörtel oder Steinfitt von dem Zusaze der Steinkohlen. Er wird noch undurchdringlichen. Aber auch schon von Steinfohlen und Kalk, ohne allen Zusaz ven Sand, bestommt man einen sehr sesten Mörtel, der vom Wasser nicht erweicht wird.

Man vermische, nach dem Maße, 2 Theile gepulverier Steinkohlen von seiter Urt mit einem Theile Theile Kalk, man arbeite biese Mischung wohl durch einander, dis eine schwarze zähe Masse entzsteht, welche nach dem Trocknen grau wird. Die aus solcher Masse gebildeten Kugeln werden in kurzer Zeit steinhart, sie erweichen sich in einer Zeit von etlichen Tagen im Wasser. Ein damit bestricherer Backstein hängt mit dem andern, nach der Trocknung, auch im Wasser seste zusammen.

Bewährtes Mittel, bie Kornwürmer zu fan= gen und aus bem aufgeschütteten Korn= haufen zu vertreiben.

In der Schrift; Esprit des Journeaux, findet man folgendes Mittel, welches seitdem von vielen Dekonomen versucht und bewährt gefunden worden.

Der Verfasser dieser Rachricht, der dieses Uebel seit imehreren Jahren erduldet, und manche Mittel vergebens angewandt hatte, suchte eine Pflanze, deren Geruch diesen Insesten angenehm wäre. Nach vielen vergeblichen Versuchen kam endlich die Reihe an den Hanf; man raufte eine Handvoll aus, legte sie auf den Kornhausen, und man fand am folgenden Tage diese Stauden mit Kornwürsmern ganz bedeckt. Dieser Hanf wurde anserhalb des.

bes Kornbobens ausgeklopft, und nochmals auf das Korn hingelegt; der Erfolg davon war so erwünscht, daß man nach einem Verlause von fünf Tagen keinen Kornwurm in demselben Hausen verspürte. In dersenigen Jahreszeit, da man keinen grünen Hanf mehr bekommen konnte, legte man gerösteten oder schon gebrauchten, mit eben so erwünschtem Erfolge auf, ausgenommen, daß die Ausrottung des Kornwurms langsamer von statten gieng.

Englischer Goldlacksirniß, um ben Glanz bes Messinggeschirrs zu schonen und die Farbe bes Messings zu erhöhen.

Man lose 4 koth von auserlesenem sehr reis nem kackgummi von der besten Art, im Sandbate, ben einer sehr gemäßigten Warme, in 24 koth des rectissierten Weingeistes auf. Zu gleicher Zeit wird x koth Drackenblut in Könnern, in siner gleich großen Menge Weingeistes ausgelöst. Vende Auflösungen werden unter einander gegossen. Nunzmehr wirst man ben einer ganz gelinden Wärme, während des Umrührens, 3 Gran Gilbwurz hinzu, und man läst den Weingeist 12 Stunden lang an dem warmen Orte. Nachher seihet man diesen Firniß durch köschpapier, und verstopft ihn in eisner seiten Flasche. Verlangt man, daß das Mesener seiten Flasche.

sing seine blage Farbe behalte, so läst man die Gilbwurz weg, denn sie farbt das Messing mit eisner gesättigten Farbe.

Ein Versuch, ben Sturm auf ber See zu fillen.

Der ruffische Hofrath Ofvrezkowsky ließ auf seiner physikalischen Reise, ben ziemlich flurmischen Wetter, das Fahrzeug, worauf er sich befand, an einem Unfer befestigen, und goß in viermalen furg nach einander 42 Pfund Leinol aufs Waster. Das Del breitete sich so weit aus, daß das Jahrzeng, wolches 3 Faben lang war, bavon auf allen Seis. ten umgeben murbe. Die ganze geolte Strecke ward to eben als eine Spiegelflache, und obgleich die Bellen unter bem Dele noch immer zu schlagen fortfuhren, so hoben sie sich dennoch nicht sehr in bie Sohe und es schien, als wurden fie gleichsam von einer laft niebergebrückt gehalten, fo bas man die durch die Bewegung des Wassers jedesmal aufgeworfenen Wellen, auf der mit Del getrankten Dberfidde gar nicht bemerken konnte, und vielmehr bie glatte Spiegelfiache, so weit fie fich auf bem Waffer erftreckte, so gar in der Ferne beutlich sichtbar war. Die Wellen zertheilten nicht einmal Diese Oberfidche, sondern sie schoben solbige auf die Seite,

Seite, wohin ber Wind bas Waffer trieb, ber Wind fing indeffen an ungleich ftarker zu wehen, aber das Del blich bemohnzeachtet boch wie vorhin unzertrennt benfammen. Selbst die Bewegung bes Wassers schien bas Zusammenhangen bes Dels noch mehr zu befordern, indem die Theile des Dels naber an einander getrieben oder concentrirt wurs ben, und alles nachgegoffene Del vereinigte sich zu einer allgemeinen Decke, welche bas unruhige Basfer von feinem Geficht nicht abzumaschen im Stan= be war, weil es sich auf keinerlen Art mit dem Dele vermischen konnte, und jede Rrauselung ber Welle an dem Dele den Zusammenhang mit ihrer nachffen Welle einbuffet. Man erfiehet baraus, daß bas Schlagen ber Wellen burch ben Aufguß bes Dels wirklich gemindert wird, es fen nun, daß das Del als Last das Wasser druft, oder daß bas Del die fixe Luft des Wassers hindert herauf zu steigen, oder daß das Del die Atmosphäre von der Delstelle abhalt , welche sonst patt der herausgetriebenen firen Luft, in die schäumenden Wellen hineingetrieben murbe. Genug, es verdiente tiefer Berfuch von Kinfiversiandigen ofters wiederholt zu werden.

Von Bertilgung ber Mangen.

Dieses Sausinsett liebt bas Dunkle und Die Warme, daher ift ihm ein gemachter Luftzug schon von Ratur zuwider. Der Geruch des Pechs und bes Theers scheint sie von den Schiffen ausgeschlof. sen zu haben. Andere vertrieben sie durch ben Schwefelbampf bes angezündeten Schiegpulvers. Einige bestreichen im Aprilmonate, da ihre Ener ausfriechen, Tapeten, Bettstellen und Stuble mit einer Mischung von einem Theise Terpentinol und zwen Theilen Weingeift. Diese Mittel aber mussen sehr oft wiederholt, und das Alusbrühen der Bettstellen mit siedendem Waffer und das leber= weißen der Bande baben nicht unterlaffen werden. Dier folgt ein chemisches Mittel, die Wangen in wenig Stunden ohne alle Mabe, nebft ihrer Wandbrut aus bem Zimmer zu vertreiben oder zu tod= ren. Der Bufall brachte einen Liebhaber chemi= icher Arbeiten auf die Bearbeitung bes Bitriols. Er hatte rothes Bitriolol herausgebracht, welches er in sein Schlafzimmer trug. Ginige von ber Decte herabfallende Bangen machten ihn aufmert= sam. Che 10 Minuten verflossen waren, sabe er eine Menge dieser Thiere an bem Bettgestelle und ben Wanden herumkriechen, und dann todt gur Erbe fallen. Dun machte er mit einem andern Zim= mer den Versuch: er stellte einen Ressel mit kochendem Wasser in dasselbe, goß 5 Tropfen seines Dels in das Wasser, und die saure Ausdünstung hatte eben den Erfolg. In weniger als einer Stunde lief alles durch einander, und die Wanzen fielen todt zur Erde, folglich war wohl kein Zweisel übrig, daß nicht dieses Vitrioldl das besse Mittel wider die Wanzen sen.

Dieses rothe Vitriolol erfordert folgen=

be Behandlung:

Rothwendig wird baju erfordert, baß der Ditriol von allen fremden Vermischungen und andern Salzen gereinigt werbe. Hier hat man zwenerlen Wege vor fich : nach ber erften Methode lofet man gehn bis zwolf Pfund eines guten und reinen Ditriols in einem reinen burchgeseiheten Baffer, bas keinen Bodenfatz hat, auf. Diese Auflösung bleibt in einer gelinden Warme fiehen, bis fie von der Abdampfung eine Saut bekommt, wid an ci= nem tublen Orte ju Vitriol anschießen fana. Dies fer gereinigte Bitriol zerfallt in einer glafernen Schaale und an einem warmen Orte ju Pulver. Diejes Pulver wird nodmals in reinem burchgeseiheten Wasser aufgeloft, eben so abgeraucht und Fristallisiert, so lange, bis es keinen Bodensas mehr fallen lagt, einen lieblichen Geschmack an fich nimmt, und eine himmelbiaue Farbe geminnt. Diefe Farbe, ohne welche kein Del erhalten werben kann, muß fur Staub und Schmut wohl bewahrt werben. Diesen blauen Vitriol verschließt man in eine glaferne Phiole, die man in den Ofen stellt, man regiert baben bas Feuer allmählig und Gradweise von zehn zu zehn Tagen, ba denn der Bitriol in eine schone gelbe, und endlich in eine rothe Farbe übergeht, bis fich zulett alles mit einer Rubinrothe tingirt. Nach ber zwenten Manier thut man ben Bitriol in ein Kolbenglas, übergießt ihn mit einem guten Weingeiste und mit reinem Brunnenwasser, das etlichemal bestillirt ist. Diese Mischung steht etliche Tage wohl verstopft in einer gelinden Barme, hierauf gießt man die Fluffigkeit behutsam ab, damit keine Sefen übergeben, und diesen Abauk fest man auf die Seite. Auf die Befen gieße man frischen Weingeift, welchen man etliche Tage in gelinder Warme laßt, bamit berfelbe mehr Bitriol auflose, bis die garte Erde auf dem Boden bes Blajes trocken zuracke bleibt. Auf bicfen Can wird von neuem Weingeist gegoffen, das Qlufgelofte abgeneigt, frischer Weingeift auf den Gat gegoffen, und biefes Auflosen und Abgießen so lange fortgesett, bis sich alle Salzigkeit herausgezogen bat. Aluf bie trocken gewordene Materie wird bas abgezogene Waffer aufgegoffen, alles umgerührt, etliche Tage in marme Alfche gestellt, ber Quefauß abae.

abgegossen, der Cat nochmals mit vergleichen Wasfer übergoffen, in marme Alfche gestellt, und bie Auffofung fo lange wiederholt, bis ber Can fein Sals mehr enthalt. Das Wasser wird bis gum trocknen Cage mit gelindem Jeuer bestillirt, man nimmt die trockne Materie beraus, und diese wird in einem festbeschlagenen Rolbenglase, bas einen Helm und verkappte Vorlage hat, langfam, ben schwachem Feuer, von Grad zu Grad flarker deftils lirt, ba man benn aus bem grunen ober blutrothen Liquor einen Dampf aufsteigen sieht, welcher wie eine glühende Kohle leuchtet. Diefes Del wird mit Behutsamfeit abgenommen; es hat einen farfen burchdringenden Geruch, welcher bem Menschen keinesweges schadlich ift, ob es gleich der Ratur der Wanzen zuwider ift.

Mittel die Ameisen von ben Baumen abzuhalten.

Man kann die Aineisen sehr bald von den Baumen entsernen, wenn man rings um die Burzeln kaulenden und stinkenden Urin etlichemal gießt; denn ein Ring von Bogelleim schadet dem Baum; viele Asche halt sie ab, so lange sie staubig und trocken ist; ein Ring von Kreide bilft nur bis zum Regen und vom Theer und Terventin gilt eben das.

Die Vereblung ber Rartoffeln.

Alle Pflanzen und Früchte arten aus, sobald sich der Himmelkstrich und der Erdboden andert. Dieses botanische Gesetz trift auch unsre seit sechzig Jahren in Deutschland naturalisirten Kartoffeln. Man hat daher an einigen Orten Versuche gemacht, diese, der deutschen Natur nunmehr unentbehrlich gewordenen Erdsrüchte aus den Saamen zu ziehen, und sie dadurch wieder ihrem ersten Ursprunge näher zu bringen. Diese Versuche giengen auch glücklich von statten und zwar so: Man sammlet den Saamen, der in den Aepfeln steckt, indem man solche, wenn sie ausgewachsen sind, einsammelt und an einem trocknen Orte vollends zeitigen läst.

Am bequemsten ist es, wenn man den Saamen mit dem Safte auf Losschpapier ausdrückt, ihn auszeinander breitet und in dem Schleime zugleich mit eintrocknen läßt, weil die Natur den Schleim zu seiner Wilder Schlimmt hat, und den Reim dadurch künftig belebt. Diesen Saamen säct man in der Mitte des Maimonats in einen lockern und fetten Voden, aus welchem er, ben guter Witterung, in 14 Tagen heraufkeimt, man zieht die kleinen Pflanzen aus, wo sie zu dichte stehen, und man verpflanzt sie reihenweise. Die davon in der Erde angeseszten Früchte werden, so klein auch einige darunter ausz

fallen sollten, ausgegraben und zu Setzkartoffeln auf bewahrt. Im zwenten Jahre erreichen sie schon eine ziemliche Größe und im britten ihre ganze Dollskommenheit.

Ein Mittel, in kalten himmelsftrichen und nassem herbste bie Neifung ber Beintrauben zu beforbern.

Die Urfache, daß Fruchte überhaupt reifen, ift bie hemmung ber Bewegung bes Dahrungsfaftes, welche berfelbe von der Connenhike erhält, wodurch die Ausbunftung der wäßrigen Theile verstärft wirb und die Frucht an die Grenze ber Gahrung, d. i. jur Neife gebracht wird. Dach biefem Grundsage fann man in bie Stengel, ober Stiele ber Fruchte, mit einem scharfen Gartenmeffer einen tleinen Einschnitt machen, und das Laub, so die Fruchte beschattet, abbrechen. Man wählet bazu ben Unfang bes Septembers ober überhaupt die Zeit, wem die Trauben oder Fruchte vollig ausgewachsen find. Rur muß man den Einschnitt nicht über die Salfte der Frucht= Diebe mochen. Diese Schnitte hemmen den Zufluß des Saftes in die Tranbe, und die Sonne fann, sonderlich am Gemaure, den in den Trauben, die hart sind, vorhandenen Traubenfaft mit mehrerer Frenheit lochen und verfüßen. Wenigstens bringt

bringt diese Methode die Trauben um 14 Lage eher zur Reife.

Seife von ber Afche bes Farrenfrautes.

Die schwere Auflage auf die Seife in England hat die Bauern zu ter Ersindung der folgenden Seife veranlaßt. Sie sammeln das Unkraut in Menge, und seizen es wie das Heu in Schobern auf, die man nach der Trocknung und ben stillem Wetter in Gruben zu Ache verbrennt. Diese Asche wird mit Lauge angeseuchtet, um davon Kugeln zu ballen, welche man auf Bretern trocknet und ben der Wäsche als Seife gebraucht. Sie halten sich lange und machen die Leinwand weiß, ohne den eckelhaften Seisengeruch an sich zu nehmen, den eine schlecht ausgespülte Wäsche hat.

Wie Taubenschläge am besten einzurichten.

Digauf einem frenen Pfeiler auf dem Hofe stehenden Taubenhäuser, haben unter andern auch den Fehler, daß sie der Kalte zu sehr ausgesetzt, zum Besteigen auf einer Leiter zu unbequem und den Ratzen und andern fletternden Thieren mehr ausgesfetzt sind. Aus Erfahrung weiß man, daß folgende Unlage eines Taubenschlages und die zu beschreibende Wartung dieses Hausgestligels, von einem vorzüglis

chen chen

chen Rugen ift. Bur Lage mable man bie frene Fronte eines Sauses ober anbern Gebludes, fo nach Morgen liegt, weil die Tauben die Morgenfonne, befonders die erste Sonne bes Fruhlings fieben und biefe Lage auch bie frubere Secte begunftigt. Je hoher bas Taubenquartier liegt, besto beifer ift es, weil die Erfahrung lebrt, daß die sogenannten Felbfluchter, die dem Stamme ber Wilben getreu geblieben, gerne bech mohnen, theils weil sie scheuer find, theils weil fie einen weitern Umfreis bes Befichts verlangen. Man mahlet bagu ben oberften Plat unter bem Dache, welcher vier bichte Banbe und einen gemauerten Jugboben und Decke, wenig. ftens von gut gefugten Bretern hat. Ein bloges Sporrenwerk und Dach, schügt Tauben, gegen bie argften Feinde berfelben, gegen Iltiffe und Marber gu wenig. Diese finden in niedrigen Orten gewiß Belegenheit, ihre Schleiswege offen zu erhalten, bie man faum auszuspuren vermag. Chen so unvorfichtig handelt man, wenn man tas 3 igloch aus bem Dache herausleitet, bagegen ein feener und fteiler Giebel ihre Bersuche vereitelt, weil sie nicht im Stande find aufrecht stehende Mauern zu übersteis gen. Inmendig ift biejenige Ginrichtung bie beffe, wenn man rings umber, Facher jum Diften, wie ein Repositorium zu Schriften, anleget, ohne folde bis auf ben Jugboben berab zu führen, weil Tau-

den lieber hoch als niedrig wohnen und ein dunfles warmes Deft lieben. Die Abtheilungen ber Racher muffen tief genug hinein gehen, um bas Deft felbit mit ausgestrecktem Urme zu erreichen. Vor die Facher bringe man ein dunnes Bret, nach Verhaltniß ber Hohe so an, daß bie Alten bequem aus und einges hen konnen, und man giebt bem Brete oben Sacken und unten Gafpen, um daffelbe ben ber Reinigung ber Meffer als eine Rlappe niederzulaffen. Glasfenfter und hölzerne Fensterscheiben befordern die Duns felheit und Warme ber Brutung. Bor bem Ques gange befinden sich einige nicht zu furze Stangen zum Ausruhen, und an ber Seite bes Rlugloches bienen ihnen Breter jum Schutze gegen ben Wind und jum Gige im Somenscheine. Das Taubenhaus wird jahrlich furz vor dem Unfange ber Becke und nach beren Endigung gereinigt, und mit Wachholder= beeren burchrauchert. Da die Tauben zur Seckzeit frühe auf Patring ausfliegen, so iftes nicht rathsam, bie fleine Flugklappe bes Albends vorzuziehen, es sen benn, bag man baburch bie Rachteule abzuhalten gebenft, welche außer bem Berscheuchen, wenig Schaben anrichtet. Wahrend ber Brutung muß man forgfaltig nochsehen, ob einige junge Lauben geftorben find, che fie von ber Bermefung aufgeloft merben; weil Tauben allen Geftank scheuen und davon fliegen, ober fich leicht von bem Schlage entwohnen.

N 2 Eben

Eben so schaffe man die untauglichen Ener fort; man erkennet aber biese baran, bag man sie jederzeit falt findet. Uebrigens wollen brutente Tauben nicht beunruhiget werden. Bum Futter lockt man fie, wenn man fie mit tem Munde herbenpfeift, benn Diefer Laut erschreckt die brutenden Tauben weniger als ein anders Geräusche und fie gewinnen baben Beit sich von den Enern auf eine gute Urt loezus machen. Uebrigens forge man, baß fie alle Tage reines Waffer befommen; biefe Troge find mit ei= nem lochrigem Brete für den Kopf verseben, bas mit sie bas Wasser nicht burch bas Laben täglich verunreinigen mogen. Das Baben an offnen Waffern, an feichten Stellen, die fandreich find, tragt zu ihrem Wohlbefinden viel ben. Alte Tauben gewöhnen sich nicht leicht zu einer neuen Pflanzstadt; sie suchen ihre alten Schlage gerne wieder auf; junge laffen fich es leicht gefallen, wenn man fie nur die ersten vier Wechen eingeschlossen halt. Hebripene ift eine or= bentliche Pflege eines Taubenhauses das ficerfie Mittel, seine Pflangstadt in Aufnahme gu bringen.

Die besten Zuchttauben sind die gemeinen blauen Feldslüchter; da sie aber keine so weiße Saut haben als die bunten, sonderlich die weißen, so verkennt man badurch ihren Werth. Außerdem stehen auch, besonders die weißen in Gefahr, von Raubvögeln gestoßen zu werden, weil diese sie von der Sohe

ber über ber Erbe unterscheiben konnen. 11m bie Brutungen zu vervielfältigen, entwendet man die Jungen zeitig den Allten, man verlegt sie in eine besondere Rammer, worin man sie futtert und zum Kutter gewohnt. Die Jungen ber erften Secte geben bie besten Zuchttauben ab, weil diese gemeiniglich schon im ersten Berbst selbst bruten, so wie alle spatere Secken nicht cher, als im folgenden Fruhjahre niften, folglich bis dahin keinen Rugen bringen. Wenn bie Wintersaat im Felde vorben ift, und der Frost eintritt, fo fiebt fich ber Gigenthumer genothigt, fie auf bem Boben zu futtern; vorher maren fie Frenbeuter, Die sich von gunstigen Zufallen nahren mußten. Allsbann rechnet man für jede Taube eine handvoll Morgens und eine Nachmittags. Die beste Urt bes Futtere ift ein Mengfel von Felbbohnen, Erbfen, Berfte und Weizen, zu gleichen Theilen; fur ein weniger schmackhaftes Fleisch ist die Gerste allein hinreichend: Saber taugt aber für sie gum Rutter gang und gar nicht. Endlich muß man auch barauf besonders sehen, den Ort bes Schlages von allem Getofe zu entfernen, weil badurch bie Ener betaubt merben.

Die Gefundheitelampe.

Daß Lampen und Lichter die Stubenluft phlogistisiren, und ungesund machen, ist eine bekannte Sache. Folgenbe Unrichtung ben einer Campe ober einem Leuchter hebt dieses, sonft unvermeidliche lebel. Man bringt hinten an ben Delfasten einer Lainpe, ober am Leuchter einen steifen Draht an, ber ein Querftuck, wie einen Aniegalgen tragt, von welchem ein Kaben mit einem Schwamm, etliche 3oll boch, über die Lichtflamme berabhangt. Den Schwamm fullt man mit Baffer an, worin etwas Beineffig ift, und man bruckt ben Schwamm halb aus, bamit fein Waffer nicht in die Lichtflamme tropfle; mit Effig allein bratet er über der Sige. Dann und wann fullt man ben Schwamm, wenn er einschrumpft, von neuen. Go fann man ben Schwamm ben ganzen Winter über erhalten, und man wird sehen, daß wenn man ihn ausbrückt, ber eingesogne Ruß bas Waffer braun farbt. Zugleich bunftet fein Effig, als ein gefunder Geruch, in bem Zimmer aus. Ben leuchtern wird er nach und nach, so wie bas licht verbrennt, am Faden niebergelaffen.

Sine Farbe burch bloße Berührung ber Luft entstehen oder verschwinden zu lassen.

In eine Flasche, oder jedes Pfropfglas, preßt man flüchtiges Alkali, worin man vorher Rupfera spane aufgelost hat. Davon bekömmt die ganze Flüßig= Flüßigkeit eine blaue Farbe. Man reicht die Flassche an eine Person in der Gesellschaft, mit Bitte setbige zu verstopfen. Sogleich wird man die Farbe verschwinden sehen, wenn man den Pfropf in den Fals des Glases steckt. Sben so läßt man sie wiesder entsiehen, wenn man die Flasche in die Sand vimmt und unbemerkt den Pfropf osnet.

Ohne Benhülfe eines Diamants ein Glas nach ter mit Tinte vorgerissenen Zeichnung auszuschneiben.

In diesem Kunststücke vereinigt sich der Rutzen mit dem Vergnügen, wenn es z. V. der Fall ist, daß man sich auf dem Lande aushält, wo man keinen Glaser oder Spiegelmacher ben der Hand hat. Man ninnnt ein Stück vom Holze des Wallnußbaums, welches die Dicke eines Wachsstockes hat, man schneibet daß eine Ende spitzig zu, halt diese Spitze ins Feuel und läßt es zu einer brennenden Kohle werden. Unterdessen daß dieser Ruszweig brennt, zeichnet man die Figur, nach welcher man eine Glastasel ausschneiden will, mit der Feder hin. Hierauf macht man mit Hülse einer Feile oder mit einem kleinen Stückchen Glas einige Einschnitte an denjenigen Ort, wo man den Ansang des Schnittes zu machen hat. Alsbann nimmt man das Holz aus

dem Feuer, halt dessen Kohlenspihe etwa eine hatbe Linie von der bemerkten Stelle ab, man blaset bezständig auf diese glübende Spike, um dieselbe glübend zu erhalten, man fährt damit nach der Vorzeichnung kort, indem man sederzeit bennahe eine halbe Linie Zwischenraum läßt, und zwar sedesmal seine Kohle aufset, welche man durch das Unblasen glimmend erhalten muß. Hat man die Zeichnung überall genau begleitet, so darf man zur Trennung der Glassteichnung, nur das Glas nach oben und unten siesben, da sich denn die Felder desselben leicht von der Figur ablosen, und die Figur aus dem Glase eben so ausgeschnitten darstellt, als an einen ausgesschnittnen Papier.

Wohlfeiler gelber Anstrich auf Saufer.

Man ist gewohnt, steinerne Gebäude durch gelben Ocher, den man mit Kalk vermischt, licht oder dunkelgelb zu betünchen. Allein diese Fache ist etwas theuer und kostet noch die Mühe zu stoßen. Eine wohlseilere gelbe Farbe von bekrer Dauer und schönerm Anseken, zum gelben Häuser Anstricke, ist solgende: Man zerlasse gemeinen Vitriel in heißem Wasser, zwen Pfund Vitriol auf ein Maaß Wasser gerechnet, und man verwahre diese Lauge in einem Gesäße. Nachher vermengt man weißen genem Gesäße.

nichteten Ralf, so viel als man zur Ueberstreichung einer Mauer an einem Sause gebraucht, mit reinem Waffer, bis baraus ein bicker Bren wird, in einem andern Gefage. In biefes Ralfwaffer gieße man so viel Bitriollauge, als das Mengsel zum Anstriche zu verdunnen erforderlich ift. Sogleich mird diefer Bren blauarun und es wird die damit überftrichne Mauer nicht gelb, als bis die Farbe an ihr recht angetrocknet ift. Jemehr Ditriollauge ben Kalk zu verdunnen, jugefest werben muß, besto bunfler mird Die grune Mandfarbe, und so umgekehrt, und so kann man die gelbe Häuserfarbe so hell oder dunkel machen, als man will. Die Farbe hangt fich an ber Mauer fest an, sie beschmiert nicht die Sande, wo= fern sie einmal recht trocken ift, und hat ein lebhafteres Alnsehen, als die Ocherfarbe. Man richtet mit I Pfund Ditriol mehr als mit 2 Pfund Ocher aus, ber mehr fostet.

Die schmarzen Kornwürmer von dem Getrei=
deboten zu vertreiben.

Wenn man 1 Pfund gemeinen Vitriol in kochendem Wasser auslöst, in einem Ressel wohl umrührt, und damit den ganzen Voden und die Wände bis an das Dach bestreicht, so ist ganz sicher in einigen Tagen auch nicht die geringste Spur von Kornwürsmern mehr zu sinden. Bonnets Bersuche, Gewächse sin Moos zu erziehen.

Die Gewächse, welche Bonnet in Moos saete ober verpflanzte, muchsen so geschwind, und kamen oft noch beifer fort, als andere in ber Erde, und er hatte bas Vergnugen, schone Trauben, Birnen, Zwetschgen und Kirfchen von Baumen abaupflücken, welche nur in Moos fanden. Wenn bas Moos einige Zeit gelegen hat, so lofet es sich in eine schwarze Erbe auf; bieß erfolgt in 2 ober bren Jahren. Ließe man bas Moos biese Zeit über, ohne es gusammen zu brucken, so maren bie barin machsenben Pflanzen in Gefahr umzufommen. weil im Moofe hier und da leere Raume entstehen, wodurch die Pflanzenwurzeln entbloket wurden. Man muß also von Zeit zu Zeit bas Moos um ben Manzenstamm zusammenbrucken, und biefes defto ofter und ftarfer, je festeres Erdreich die Pflanzen lieben. Doch beffer ift es, bie Erbe, die auf ben Boben bes Raftens gefallen ift, gar megjunehmen, und an ihre Stelle neues frisches Moos zu bringen. In dieser Absicht sett man ben gangen Raften in Baffer, meiches von allen Seiten über ihn geht. Auf diese Weise bringt bas Waffer burch Die innern Bande in den Raften und das Moos, wodurch bas Moos vom Raffen abgelofet wird, und man kann es aus dem Gewächse heransheben, ohne dieses zu beschädigen. Man sollte deuken, die schwarze Mooserde brächte den Zöglingen Schaden, aber die Ersahrung beweiset das Gegentheil. Die Pflanzen, welche man in solche Erde gesetzt hatte, kamen nicht so gut als die fort, die man in frisches Moos brachte; vermuthlich, weil sich diese Erde mit den Wurzeln nicht so gut verbindet oder anschließt, als das elaitische Moos, welches sich besser zusammendrücken läßt.

Dranzerien, welche in Blumentopfen nicht treisben wollen, schlagen sogleich an, wenn man sie in Mood sext. Indessen kann man das Mood entweder allein, oder auch mit allerhand Arten von Dünger und Erden vermengt, anwenden. Bonnets Versuche mit Papier, that in Wasser aufgelöst und zers stampst wurde, that an den Gewächsen der Blusmentopse bennahe die guten Dienste des Mooses. Buchweizen in Sagespane von frischen Fichten, in Eichenrinde, in Baumwolle, Schaaswolle, in zers stoßnend Ralk und Thon, so wie auch andere Geswächse, kamen in allen diesen neuen Erden, doch mit Unterschied in der Farbe, Größe und Lebzasstigkeit, im Wuchse sort.

Rorkpfropfe gegen alle Ausbunffung und bie Saure ober blende Sachen zu versichern.

Saure Rlaffigkeiten zernagen ben Pfropf, wie bas Scheibemaffer, bas ihn gelb nagt; fluchtige bringen burch, andere bunffen burd und beschimmeln, oder werden abschmeckend. Zu kleinen Flaichen kann man sich ber eingeschliffenen Glasstopfet bedienen, ben großen aber sind folche zu fostbar. 11m bas Berfliegen bes Weingeistes zu Raturalien zu hindern, kann man sich auch eines wohlschließen= den hölzernen Stopfels bedienen, über welchen man Blen gießt. Indessen schickt sich ber Kork wegen feiner elastischen Ninde zu Glasern, Die man oft offnen muß, noch beffer; aber es greift ihr Scheibemaffer, Bitriolol und Salgeist an, und fie lofen ihn auf, und biefes hindert weber Blafe noch Wachspapier, Sarz ober Kutt, man bewahrt ba= durch blos Wein, Effenzen, Ertraft, Dele, Bier und bergl.

Wachs widersteht scharfen Sauren, Wer nicht dem Weingeiste. Talg widersteht dem Weingeiste. Man schmelze also weißes gebleichtes Wachs, denn das gelbe ist ungleichartig, mit eben so schwerem gelauterten Kinder = oder Bockstalg. In diese Misschung, die heiß ist, tauche man das dunne Ende eines sesten, wohlgeschnittenen Korkes, der nicht

sprobe ift, und stelle sie auf ein Gifen in einem Backofen, und laffe fie abtrocknen. Diefes Eintauchen wird etlichemal wiederhohlt, und man sticht su bem Ende auch in den bicken Theil mit der Radel. Das Rochen in Wachs macht sie hart, und so erhalt sich ber flüchtige Bitriolather, der fich durch ben Blafenpfropf, geblte Blafen und bergl. kaum wochenlang verschließen läßt, Jahre lang. Zwen Theile Wachs gehören aber zu einem Theil Talg für Scheibemaffer, welches sonft bas Talg vergehrt; man fann aber zu Scheibe = und Ronigs. maffer bloß Pfropfe von warmem weißen Wachse nehmen, beren Oberrand die Deffnung bedeckt, und noch mit einer geolten Blafe verbunden wird. Die Englander fochen die Korke zu Weinflaschen in Baumbl. Dielleicht erhalt fich bas fuße Waffer auf langen Seereisen, durch die beschricbenen und mit Barg begoffenen Korke in den Schiffsfaffern, weil feine Luft bazu kommt und nichts verraucht, langere Zeit.

Berfertigung bes hollanbischen Rafes.

Das Ferment ober das Laab, das die Hollans ber Strem sel nennen, wird vorzüglich von dem Magen der jungen Kalber hergenommen, welche bles süße Milch genoffen haben. Man nähet den

Magen ber geschlachteten jungen Ralber, worin bie Mild zusammengeronnen ift, zu, hangt benfelben unter bas Dach zum trocknen auf, und von biefer eingeschloffenen und geborrten Dilch ruhrt man einen Theil unter Baffer, um baffelbige unter bie vorrättige Milch zu gießen. Undere schneiben zu biefer Albsicht fleine Schnitte von bem getrockneten Dagen felbst ins Baffer, welches man bernach unter bie Milch gießt, bie sich in einem eichnen Befage befindet, welches etwa eine Eue boch , und auf den innern Boben eben so weit, oben aber etwas tiefer ift. Die Mild wird so warm, als sie von ber Ruh fommt, in Gefage gefüllt, welche rund und mit eifernen Bandern verfehen, in und auswendig aber mit Delfarbe angestrichen fint. In biefe Gefage wird ein ober zwen Loffel voll bes gebachten verbunnten Laabes geschuttet. Wenn bie Milch etwa eine Biertelftunde über tem Laab gestanden, fo ruhrt man sie eine Stunde lang mit einer Ruthe um, um ben Rafe zu machen und niederzusturzen. Allsbann neigt man alles Waffer ab, sammelt ben Nahm bavon, und macht bavon Butter. Die fafigten Theile hingegen bringt man in eine große Rafeform, beren inwendiger Boden rund ausgetieft ift. Dergleichen Formen hat man von Lindenholze und von allerlen Große, und man macht barin Rase von 25 Ligpfunden. Gie haben unten einen Rug im Minge, im Boben bren Locher, jedes einer Erb. se groß, und durch tiefe lauft bas Wasser a'. In eine solche Form wird der Rase mit aller Macht gebruckt, und wenn bas Waffer mohl abgelaufen ift, thut man ihn wieber in bas vorige Gefaß, und man reibt ihn zwischen ben Fingern so flein, als er sich machen lagt. Sierauf bruckt man ibn bas smentemal in die Form, und obermarts rundlich, so daß er zwen bis bren Zoll über bie Breter em= por ragt. Machgehends legt man einen Deckel barauf, und man beschwert solchen mit einem großen Steine. 11 ter biesem Bewichte liegt ber Rafe einen halben Tag, in tiefer Zeit finft ber Rafe gwen Boll vom Rande hernieder. Hierauf wird eine andere eben so große Form, boch ohne Botensocher, genommen, und auch ber Rafe mit Calzwaffer angeseuchtet, nachbem berfelbe aus ber erften Form genommen worden. In ber lettern liegt bes Rases chere Ceite unten gefehrt; in die obere Rundung wird ein Haufchen Salz geschüttet. hier liegt ber Rafe fo lange, bo er vom Formbacken die runde Finur angenommen. Den herausgenommenen Rafe nebft ber Form maicht man in Salzwaffer ab, um ihn noche mals mit bem Salzhäufchen zu legen, bis sich ber Rafeboten nach bem Formboden gebilbet, ta man ihn benn heraus nimmt, auf einem Brete unter bem Dache biters wendet, und alfo recht abtrecenet. Ein Landmittel, ben Brand im Weizen aus-

Mon hat enblich bie Entbeckung gemacht, baß biese Pulverschwarze vermuthlich von Insekten herrührt, die die Alehren zu Ruß zerschroten, oder fonft eine durre Foulnif und Auflofung in naffen Jahren jum Grunde bat. Ein schwedischer Landwirth erntete jabrlich, ben aller angewandten Duhe mit Einmischungen von Kalk und Sand, Alsche und bergl., bennoch ruftigen Weisen ein : nach bem Gebrauche bes folgenden Mittels versichert berfelbe, in funfzehn Jahren feine einzige Brandahre im Weisen gefunden zu haben. Man bringe im Berbffe, Minter ober Fruhling ben gedroschenen und geworfelten zur Saat bestimmten Weizen, ber im nachften Gerbfte ausgestet werden foll, bochftens in Hausen einer Queerhand boch auf den Kornboben. Sebald ber Frühlingssaft in die Tannen fleigt, ichneibe man Buichel von Tannenaften, eine Diertelelle lang, ab, und biefe flecke man, so bicht als man fann, überall in ben ausgebreiteten Weigen, welcher unter diesem Bargwalbe ben Sommer über ungerührt bis zur Saatzeit flegen bleibt, um ben Weizen auf bie gewöhnliche Alet auszuschen. Techtucken ober Papierblatter mit Terpentingeist bestrichen, in die Saufen vergraben, tennen Candwirthe

wirthe gebrauchen, die fein Tannenreisig in ber Rabe haben.

Buderfyrup von Aborn und Birten.

Wenn man 24 Maß Alhornsaft im Ressel, unter gleichmäßigem Sieben, zehn Stunden lang orbalt, so bekommt man ein Mag Abornsprup, welcher bem feinsten Zuckersnrup an Geschmack, Bute und bfonomischem Gebrauche vollkommen gleich ift, und oft krystallifirt sich am Boben ein Stuck Ahornzucker. Bon achtzig Mag Birkenfaft merben funf Salbe Sprup, welcher aber nicht fo zuckerreich als ter vom Alhorn ift, aber ben gewohn= lichen braunen Enrup übertrifft, und an Speisen, flatt bes Zuckers gebraucht werden kann. Wo viel Birken und Albornbaume sind, kann also viel Que efer erspart werden. Aber man muß ben Baumen nicht zu viel Caft abzapfen, weil fie fonft entfraf= tet merben, ober wohl gar ausgehn. Das loch muß sogleich mit einem holzernen Pflock verschloffen merbeni.

Bom Aufbewahren bes Zitronensaftes.

Wenn man den Zitronensaft in einem bazu eingerichteten gläsernen Gefäße verwahrt und mit

Del.

Del bedeckt, um benfelben durch bas Zapfenloch aut Boden abzulaffen, so geschieht es oft, daß sich ber Saft nicht lange halt, er bekommt nach und nach eine dunklere Farbe, mit ber sich zugleich das Ger= be verbindet, und hat alsdann einen Delgeschmack, und zulegt findet man ihn vollig untauglich. Die Grundstoffe bes Berberbens find die Schleimtheile und das Wafferige im Zitronensafte. Der Weg, ihn bavon zu reinigen, ift bas ficherfte Mittel gu seiner Dauer, und vermuthlich nehmen tie gebachten fremdartigen Stoffe von ben gerriffenen Sauten ber Facher und bem Bittern ber innern Schale ihren Uriprung. Das Kochen und Destilliren wurde hier mehr schaden als nugen, benn bas llebergetriebene wird geschmacklos, und das Einkochen, welches Dige erfordert, bringt die Caure greffentheils in die Luft. Eine ganze Zitrone verliert, wenn fie gefroren ift, ihre Saure, weil die Aufthauung ber bittern Kerne und bes Schleimstoffes bieselbe verdunnen. Um also ben Schleim bavon zu scheiben, fo fulle man Bouteillen gang voll mit guten Bitrouenfaft, ohne Del barüber zu gießen, man verfto: pfe sie mit bem Pfropfe, und vermahre sie im Keller im Sande. Sie erhalten sich vier Johre gut, und ber Saft wird mahrend ber Beit immer reiner, und so weiß als Wasser, und fest am Boten einen flectigen Grund, und oben unter bem

Korfe eine dunkle gabe Saut. Diese Saut wird behutsam abgenommen, ohne den Saft zu truben, man gieft ben Saft langfam ab, und alebann ift er heller, meifer und reiner, und von beiferm Be= schmacke, als da er eingefüllt ward. Um nun auch die wafferigen Theile fortzuschaffen, welche ihn an verderben veranlassen, so bediene man sich eines ge inden Frafes, bem man eine halbaufgeschnittene Bitrone ausset, benn gange Zitronen verberben burch bas Gefrieren. Man stedhe in die gefrorne Saure mit einer Madel Locher, so läuft ein heller und koncentrirter guter Zitronensaft, ber ungefroren iff, aus bem Marke. In einer ftarkern Ralte friert alles jufammen, felbst die grofte Chure : aber es thauet die Caure zuerft und bann bas Wafserige nach und nach auf; bendes läßt sich indessen nicht aut absondern. Es ift also eine kleine Rafte wohlthatiger, wenn fie blos auf ben wafferigen Stoff wirft. Reife Bitronen und ichmaches Quispreffen verbeffern den Berfuch.

Das eichene Solz von Kaulnig, Burmern und Riffen zu bewahren.

Die rechte Zeit, ben Baum au fallen, ift der Winter ober ber erfie Fruhling, wenn ber Laum Rnofpen anfegt, aber nicht in ber Caftzeit, wie man

D 2

man bisher geglaubt hat. Dief beweisen Stucke von einer und ebenderselben Giche, in farker Ralte, und bann im Sommer gefdilagen, ba bas Laub hervorkam; das lettere ward von Würmern und der Käulnif viel eher angegriffen. Wenn der Baum also zu ber genannten Zeit gefällt worden ift, so muß man ihn sogleich von allen vier Seiten behauen. Geschieht bendes in ftarfem Froste, so friert die Raffe noch geschwinder und vortheilhafter aus, als in der groften Sige, namfich ohne Miffe. Die behauenen Stucke werden fogleich unter em Dach gebracht, bamit die Sonne nicht bas Zimmerhols treffe, und mit trocknem Sichtenholz unterlegt, bas mit die Luft zwischen jedem Stucke burchstreiche. Sonft halt man auch fur dienlich, das Zimmerhola einige Zeit in Salzwasser zu legen, und es ist viel Bortheil baben, wenn man ce nach ter Unternafferung unter Dach bringt.

Das chemische Wetterglas.

Man bediene sich dazu der gewöhnlichen, sangen chlindrischen Gläser, so man zum Lavendelwasser gebraucht, und nachher mit Siegelwachs wohl verwahrt, nachdem man die klare weiße Austösung bis an den Hals eingegossen, die einen singerhohen Vodensatz fallen läßt. Man setzt sie an die freye

Luft, ober hangt auch dieses Glas in ein Fensier, so daß solches so viel möglich von der Ofenwarme entsernt und etwas kühle hangt, da sich denn bald alles trübe oder auch klar macht, nach Maßgabe der Witterung. Ven schlechtem Wetter bilden die Arnstallisirungen allerlen Figuren; in schönem, trocknem, beständigem Wetter fällt alles zu Voden, und das Glas wird, wie der Tag, heiter. Die Vindsstürme haben den meisten Einfluß darauf.

Die meteorologische Auflösung besteht aus gemeisnem reinem Kornbranntewein, worin dren Theile Rampser, ein Theil gereinigter Salpeter, und ein halber Theil Salmiak aufgelöset sind. Dieses Wetsterglas, das man sich nach dieser Vorschrift sehr leicht einrichten kann, übertrifft alle andere an Nichstigkeit und Dauer.

Den Essig vor bem Berberben in ber Haushaltung aufzubewahren.

Jeher Essig, er sen von welcher Art er wolle, verdirbt in einigen Wochen, besonders in warmer Sommerluft, die seine Oberstäche mit einem dicken weißen Schleime oder Haut überzieht, unter welcher endlich alle Saure verschwindet. Gegen dieses Verderben hat man solgende Mittel ausgedacht. Erstens, eine Dessnung in die Essighaut zu machen, den Essig gekrieren zu lassen, daven er sich koncentrirt, und das Flüssigesklichene auf Bouteillen zu ziehen. Da aber die Kälfte verloren geht, denn das Essigeis ist meist Wasser, so hat ein guter Hauswirth vieles dagegen einzuwerden, obgleich das Wittel an sich gut ist. Die zwente Urt ist, die Luft vom Essig abzuhalten, d. i. die Bouteillen immer voll und verstopft zu erhalten. Diese Wethode erhält den Essig lange gut; aber man hat nicht immer was nachzugießen und das Kahnige abzuhalten. Den Essig zu bestilltren, damit er etliche Jahre daure, weil diesen weder Luft noch Wärme schwächt, ist zu kostbar, und nicht der häuslichen Einrichtung augemessen.

Die leichteste Urt, den Essig lange zu bewahren, ist also folgende: Man stelle den Essig in einer oder mehr Bouteillen in einen Kessel, der Wasser enthält, über das Feuer, damit er eine halbe Stunde oder etwas länger stark koche, und nachher auf Bouteillen gezogen werde. Dieser Essig erhält sich mehrere Jahre, sowohl in freyer Luft als in halbgesüllten Bouteillen, ohne schleimig zu werben, und die Apotheler können ihn, statt des gememen Essigs, zu den zusammengesessten Essigen gebrauchen, die sonst ohne einen bestüllirten Essig trübe werden und umschlagen.

Die Runft, Rupferstiche auf Porcellan abzu-

Man vermenge folgende Materien, namlich vierzig Theile fark gebrannte englische Magnesia, fünf Theile bes kalcinirten Robolds, zehn Theile bes Glasfluffes und bren Theile bes geschlemmten Blutfleins. Wenn alles wohl unter einander gemischt und gut kalcinirt worden ift, so gerreibt man es auf einem Malersteine mit Lein = ober Rugo! zu einer feinen ber Buchdruckerfarbe ahnlichen Farbe. Wenn man nun einen Aupferstich auf Porcel= Ian abdrucken will, fo tragt man auf ber geftoch= nen Platte, fatt ber gewohnlichen Schwarze, bie angegebene Karbe mit einem reinen Ballen auf, und man macht den Abbruck auf Papier, welches mit venetianischer Seife gleichformig und überall gerieben worben. Diefen Abbrud macht man mi einem Schwamme an ber hintern Seite naf, um ihn feste und gleich auf bas bereits mit Emaillegrund bebecfte Porceilan zu legen und anzudrücken, an welches fich bie frische Farbe sogleich anhangt, und man fann bas Papier ohne die Farbe abbeben. Die Waare wird nunmehr in die gelinke Sige eines fleinen Brennofens gebracht, und es brennen fich alle feine Buge und Echraffirungen in tas Porceudn so fest ein, und so gut, als sie auf bem Papier und ber Platte siehen. Man hat das gen die Vorsicht anzuwenden, daß man die Zeit in Alcht nimmt, wenn die Sige permindert- und geens digt werden muß.

Rupferstiche auf Glas zu agen.

Man läßt zu einem etwas tiefen Porcenangefaße eine Glasplatte bergestalt zuschneiben, daß sie etwas kleiner als die obere Deffnung bes Gefages wird. Die Glasplatte überzicht man auf benden Seiten, entweder mit weißem Wachse, indem man bas Glas in Wachs untertaucht, bas man ben ge-Kindem Feuer fluffig gemacht hat, und bas überfluffige Wachs ablaufen lagt. Wenn bas angelegte Wachs erkaltet ift, ober wenn man bende Geiten der Glastafel, die man hat beif werden laffen, mit der Daffe beftrichen, womit die Rupferplatten zum Alegen ber Aupferstiche überzogen werden, (und dieser Alekgrund ift noch bem Bachse porzuziehen) so rabirt man in bem Bache und Firnifigrund eine jede gefallige Figur, mit ber gewohnlichen Radirnadel ber Rupferstecher, und nach dem Schraftrungsschatten dieser Kunftler. Der ermahnte Alekarund besteht aus Wachs, Mastir und Asphalt in einem feibenen Lappen, womit man bas erwahnte Glas überfahrt. In bas erwähnte Porcendinge-

faß schütte man etwa ein Loth gepulverten Flußspath, auf welchen man so viel koncentrirte Bitriolfaure gießt, bis bie Daffe brenartig wird. Run beberkt man bie Mundung bes Gefåges mit ber Glastafel, fo baft beren rabirte 3ldde unten gegen die aufsteigenden Dampfe gekehrt ift, jedoch ohne die Elekmasse selbst zu berühren. Das Gefaß selbst bedeckt man mit einem andern so genau als moglich, aber ohne festen Schluß, ba= mit bie Dampfe nicht gar erflickt werben. Go bleibt alles ruhig stehen. Rach Verlauf von einer oder zwen Stunden nimmt man die Glasplatte aus ihrem lager, man schmelst bas Dachs gelinbe ab, und man findet die Zeichnung, durch die Gewalt ber Dampfe, gleichsam burch eine umgekehrte He-Bung in bas Glas eingegraben. Die demische De= chanif ift baben biefe. Es entwickelt ber Aufguß bes Bitriolols aus dem Flußspathe bie Flußspath= faure, welche fich in einer Dampfgestalt entbindet. Diese Entbindung ju beschleunigen , kann man bas Gefäß, che die Glastafel eingelogt wird, über eis nem gelinten Feuer so lange ermarmen, bis sich die Dampfe gu erkennen geben, alsbann bie Platte einsenken und nach ber Borfdrift verfahren. Das Ginathmen ber Dampfe ift aber , wie ben allen heftigen Sauren, ber Gefundheit nachtheilig, baber wahit man zum Versuche einen Teuerheerd, ein offines

vieres Fensier, und zur Winterszeit die Rabe eimer geöffneten Ofenthure, bamit die Flamme die Dampfe an sich ziehen moge.

Neue grune Farbe zum Mablen in Dels und Wasserfarben.

Man loset 2 Psund blauen Rupfervitriol in ei= nem Eupfernen Reffel über bem Feuer auf, in 6 Maß reinen Baffers; nach der Auflbfung hebt man den Reffel vom Fener ab. Hierauf loset man in einem andern Rupferkeffel 2 Pfund weiße, trockne Potasche, nebst 22 Loth gepulverten weißen Ursenick, in 2 Mag reinen Waffers über bem Feuer auf, um die Lange durch Leinwand in ein andres Gefage au seihen. Bon bieser Arsenicklauge wird nach und nach jedesmal wenig, zu ber warmen Ditricklauge, unter beständigem Umruhren mit Solz, jugegoffen, und wegen des Aufbrausens muß ber Reffel nicht zu flein senn. In einigen Stunden fest fich ein gruner Sag zu Boben. Man gieße nun bie flare Lauge ab, und bafür etliche Mag heißes Waffer auf ben Doben, rubrt es um, gieft nach bem Stillftanbe und Klarwerden auch dieses Baffer ab, und kaltes barauf, and so lauget man ben Satz noch zwenmal durch heißes Waffer aus. Endlich gießt man bie feate Forbe burch ein Leinentuck, um sie in kleinen

Rlum=

Klumpen auf Losdypapier zu trocknen. Die anzeges bene Menge verschaft I Pfund und 13 Loth schöne grune Farbe.

Runftliche Berfertigung bes Alauns.

Man gieße gleiche Theile Vitriolol, unter eben so viele Theile Thon. Diese Mischung wird in eisnem kupsernen Geschirre eingetrocknet, mit kochendem Wasser ausgelaugt, und endlich läßt man die Lauge bis zum Krnstallssirgeschäfte abrauchen.

Auspreffung bes Buchenols.

Das Buchensl ist überaus angenehm und zu den Speisen von gutem Nuten. In Italien hat man damit folgenden Versuch gemacht. Man sammelte die Buchnüsse im Oktober, wie selbige vom Baume absielen, und nachdem sich die Hüssen von ihren Kernen geschieden; man suchte die reissten aus, um sie von einer Leinssmühle, in der ein Pferd den aufrechten Mühlstein herumführte, quetschen zu lassen. Facher preste man diese zermahlne Küsse durch Sacke von Pferdshaaren in einer starken Presse aus, und es geden hundert Pfunde Buchnüsse zwölf Pfund reines und heües Del nehst fünf Pfund arüben Dels. Während des Mahlens goß man von Beit zu Zeit heißes Wasser auf die süsschmeckenden

Nuffe,

Ruffe, man ruhrte sie um, wie den Leinsaamen, und wenn man die Kerne sonst aus ber Schale losmacht und in einem Steinmorfer flogt und bann auspreßt, fo gewinnt man nicht mehr an Dele. Folglich ftectt in ber Schale fehr wenig Del. Schalet man aber die rothliche Rug weiß, so wird bas Del noch viel weißer.

Es hat diefes Del einen angenehmen sußlichen Gefchmack und guten Geruch. Es giebt in Lampen einen fo lebhaften Schein als bas Wachslicht, und es reicht benm Berloschen ber Lampe nicht so eckelhaft als Baumbl, ja es frieret nicht und es bleibt auch im hartesten Winter helle.

Ein Rutt, welcher Feuer und Waffer aushalt.

Dan fann diesen Rutt zu allerlen metallnen und irbenen Gefäßen, welche im Jeuer ober auch im Waffer gebraucht werden, anwenden; er verschließt sogar Locher im Boden ber Pechtessel, an Theefesseln, Vierfannen, u. f. w.

Ein halbes Seibel suffe Mild wird burch Weineffig gang bunne gerinnend gemacht. Wenn bie Erwarmung daben abgenommen hat, und die Milch wieber falt geworden, scheidet man bas geronnene Rasige von der Molte. Diese Molte wird mit vier ober funf Enweißen, so man wohl gesprubelt, wohl gemengt, und zu biefen fest man gefiofnen, feinge-

fiebten,

fiebten, ungelbichten Ralf gu, indem man mit einens Exatel die Maffe zu einem bicken Teige burcharbei= tet. Statt bes Eyweißes fann man auch Rinder= blut gebrauchen. Wenn dieser Teig erst an ber Luft und bann am Feuer wohl getrochnet worden, fo halt er Feuer und Wasser ab.

Mittel, eiserne Gefage ober andere Dinge, ohne Lothung und Feuer gang zu machen.

Man vermische ein wenig zarte, frische, erweichte, getrocfnete, und fein gesiebte Lehmerde mit geschlagenem Enweiße, indem man bende Materien wohl burch einander zu Bren mengt. Endlich reibe man noch etwas Gifenfeilung unter bie vorige Maffe, um die Eisenspalte damit auszufullen, und burch einen fleinen vorragenden Rand noch beffer zu befestigen. Diefe Maffe verhartet fich balb, und die Englander pfiegen fich diefes Gifenkuttet mit Dugen gu bedienen.

Gin Gifenguß von weißer Silberfarbe entfleht, wenn man 8 Loth von einem Pulver, aus gleichviel Weinstein Salpeter und Arfenick, mit einem Pfunde fauber gewaschner Stahlfeilung, in einem Tigel flußig macht. Davon werben 3 Both weiße filberfarbige

Eisennasse im Guffe.

Die Chinefische Rupferbronzierung.

und vom Regen zu verhaten, und denkelben eine angenehme Farbe zu verschaffen, so werden sie mit Weinessig und gesiedter Asche dis zu einem hellen Glanze gerieden, oder gepußet, alsdann an der Sonne getrocknet und mit folgendem Dockkeiche überzogen. Man zerstößt zwen Theile Grünspan, zwen Theile Zinnober, fünf Theile Allaun, zwen Theile Sinnober, fünf Theile Allaun, zwen Theile gedörrter Entenschnädel und Entenleberstein, man vermengt alles wohl und man macht daraus mit Passer einen Teig, welchen man auf die Rupserstäche streicht. Man halt hierauf das Rupser ans Fener, läst es von selbst kalt werden und wäscht die Masse ab. Diesen Instrich wieders holt man acht die Schnmal den gleichem Versahren.

Zubereitung eines zur Verseinerung ber Haut besonders bienlichen Waschpulvers.

Man nimmt 3 Loth weiße Vohnen, Kirst solche in Essig, ziehet ihnen, wenn sie einige Zeit lang geweichet haben, die Haut ab, und läßt sie wieder ganz trocken werden. Aun stosst man dieselben nebst Zuentchen Beilchenwurzel, ein balb Loth abge schälte bittre Mandeln, und 2 Loth Mandelmehl (so man in der Apotheke bekommt) im Mörkel, so sein, als es nur möglich ist, zu Pulver, gießt ein wenig Nosenwasser und einige Tropsen Zitronenöl barauf, so, daß alles wie ein berber Teig wird, welchen man in kleine Stücke breit drucket, damit er bald recht trocken werde und sich pulverisiren lasse. Benn Gebrauch thut man ein weniges davon in ein Glas frisches Wasser, rührt es durch und wascht sich damit.

Mittel, besonders große Baumfruchte gu bes fommen.

Man pfropset einen jungen Stamm, zu gehörisger Zeit, das andre Jahr schneibet man den aufgesschosen Pfropstrieb halb ab, pfropset ihn nochmals und wiederholet solches 3 bis 4 Jahre nach einander.

Weiß tuchne ober zeugne Kleider rein zu machen.

Man nimmt ein Pfund feinen weißen Thon, weißen Thus und gebranntes Fraueneis, von jedem ein Viertelpfund, fruchtet solches mit Wasser an, so daß es wie ein Teig wird und läßt es trocken werden. Hiervon thut man in eine Schale mit Abasser so viel, daß es behm Durchrühren gehörig dicke wird, und damit überstreichet man, mittelst eis

ner scharfen Burste, die vorher gereinigten Kleisvungsstücke, hänget solche zum trocknen auf und burstet diesen Staub wieder heraus. Wenn die Kleiber aber nicht sehr fleckigt oder auzu schmußig sind, so darf man besagte Masse nur trocken einreisben und wieder heraus bursien.

Befonbers guten Mundleim ju machen.

Man nehme einen Theil Sausenblase, einen etwas kleinern Theil Pergamentspane und ein wenig Zuscherkand; weiche solches recht klein geschnitten, etliche Tage lang in einer halben Maß Brunnenwasser ein, koche es wohl in einem neuen Topse und rühre es sleißig um, damit es nicht andrenne. Wenn es halb eingesotten ist, so seihet man es durch grobe Leinwand, drücket, wenn es ein wenig kühle ist, wohl durch und schneidet solches in dunne Stückehen, die man auf ein ausgespanntes Netz legt und an der Luft trocknen läßt.

Wie hat man es anzufangen, wenn sian von einem Rupferstiche einen Abbruck machen will?

Man nehme klein geschabte venetianische Seife 2 Pfund; ausgesiehte Asche von Buchenem Holzeeben eben so viel, anderthalb Pfund ungelöschten Kalk, thue solches zusammen in einen neuen Topf, gieße Wasser darauf, lasse es gut sieden und gieße, wenn es sich recht gesethet hat, die Lauge ab. Damit bestreiche man, mit einem Haarpinsel den Aupferstich, lege seines weißes Papier darüber, bringe solches unter eine Presse und lasse es eine lange Weile so eingeprest stehen.

Dber:

Wan läßt ein Loth Sparöhl mit einem halben Loth Masiir ben gelinder Wärme zersließen und rührt sodann 4 Loth Plenweiß, 1 Loth Christal-Mineral hincin, wenn letteres bendes zuvor recht klar und sein gerieben worden. Nun bestreicht man das Platt Papier, worauf das Rupfer abgezogen werden soll, ganz dünne mit besagter Masse, läßt es trocken werden und legt es etliche Stunden vorher, ehe man Gebrauch davon machen will, in einem seuchten Keller, damit es anziehe. Sodann legt man den Aupferstich recht accurat auf die überstrichene Seite die Papier darüber, und ziehet es ben einem Rupferdricker durch die Walze. Ber diese Gelegenheit nicht hat, kann auch ein rundes Stück Holz nehmen und es mit Behutsamkeit selbst walzen.

Mohlriechenbes Dfenlack zum Rauchern.

Man nimmt 2 Serupel Moschus, 2 Quent. Ligni Aloes, 1 Quent. Affa dulcis, 2 und ein halb Loth Storar Calamit, 20 Loth weißen Zucker; thut 1 Scrupel in ein wenig Orangenwasser dazu, arbeiztet das alles gut durch einander, macht, ben gelinden Kohlen, Stangen wie Siegellack aus dieser Masse, und streicht damit an den warmen Ofen.

Verfertigung ber fogenannten Weinpomabe.

Water, jedes 12 Loth, Hirschtalg, seinen Zucker, Weinbecren, jedes 4 Loth, Violenwurzel 1 Loth, Weinbecren, jedes 4 Loth, Violenwurzel 1 Loth, Wallrath 1 Pfund, und Mosentuch 1 Quentchen. Dieses wird in eine neue Pfanne gethan, 1 Maß Rosenwasser darauf gegossen und ben öftern Umrühren 2 Stunden lang gekocht. Nun wird es vom Feuer abgenommen und hingesetzt, daß es kalt werde. Hierauf wird der Boden, der sich zusammengesetzt hat, auf eine Leinwand gelegt und reim Speputzt. Weiter nimmt man 4 Loth geriebene Ochsenzungenzwurzeln, thut solches wieder in einen glasurten Topf zusammen, gießt Rosen, Melsen, Museau und Mandelöl dazu und schweizt es mit Umrühren wieder durch einander. Endlich wird solches durch reir.

Leinwand völlig ausgedrückt und in vorher durch Wachs gezogenes Papier und davon gemachte Kapfeln ausgegossen und zum Gebrauch aufbewahret, da es denn länger als 10 Jahre dauert und weder seine Kraft noch rothe Farbe verliert.

Diese Pomate beilet alle Wunden und ist besonders für aufgesprungene Lippen, Gesicht, Sande und Füsse nicht genugsam anzupreisen.

Rothe Tinte zu verfertigen.

Man nehme i Viertelpfund geraspelten Ferz nambuck, thue solchen in einen neuen Topk, gieße ein Maß Beine Fig darauf und lasse es über Nacht zugedeckt stehen. Den Tag darnach koche man es langsam ben Kohlenkeuer, und nach einer Viertelz stunde sitreire man es burch Leinwand, thue 2 Loth gestossene Alaun und eben so viel arabischen Gummi. dazu. Nach thut man 40 Körner klar geriebener Tochenille in eine Tasse, gießt 16 bis 20 Tropsen Franzbrandwein darauf, last es einige Stunden anz ziehen, und vermengt es unter die Tinte.

Dber:

Max nimmt für einige Schillinge geraspelte Brasilionspäne, thut solche in einen Topf, gießt Temessig und Negenwasser, von jedem eine halbe Maß darauf und läßt es so über Nacht stehen.

12

800

Sobann kocht man es so lange, bis es roth genug ist, thut etwas Alaun und arabischen Gummi, benz des klar gemacht, hinein, und läßt es damit noch einmal aufkochen. Endlich nimmt man Zinnober und Carmin nach Gefallen, reibet solches mit einigen Tropfen Brandtwein auf dem Neibesteine durch einander, thut es dazu und rühret es wohl durch.

Eine bauerhafte grune Tinte.

Man nimmt 6 Loth klaren bestillirten Grünzspan, 3 Loth weißen Weinstein, reibet solches auf dem Neibeskeine gut durch einander, gießt nach Proportion Weinessig darauf, läßt es eine Nacht stehen, schüttelt es öfters gut durch einander, und gießt sodann, wenn es sich wieder gesest hat, das Lautere ab. Hierauf thut man noch etwas klargezmachten Gummi Gutti, auch ein wenig Candiszuscher dazu.

Gute schwarze Tinte.

Acht Loth Gallapfel, 5 Loth Vitridal, 3 Loth Gummi arabicum werden in dem Morfer gestoßen und recht scharfer Essig barauf gegossen, daß er dren Finger breit über die Species, wegsschetz und sodann acht Tage lang an einen warmen Ort gestellt. Dann gießt man mit reinem Jässer de.

Flasche

Flasche vollends voll, und läßt solche wieder in ber Warme stehen.

Rormvurmer zu vertreiben.

Wenn man Heu neben das Getreide und auf das Getreide selbst in Menge grüne Hollunderzweisge legt, so kriechen die Würmer vom Getreide weg ins Heu, besamen sich darin, und werden, da man das Heu nach und nach versüttert, vom Getreideboden vertilgt.

Gin Rutt, ber Wetter und Waffer aushalt.

Ein halbes Pfund Silberglätte wird klar gerieben, durch ein Haarsieb gesiebet, in einen Topk
gerhan, und ein und ein halb Maß Leinöl darauf
gegossen, dann an Kohlenkener gesetzt, und solches,
ben fleißigem Rühren, stark kochen lassen. Nun
ninmt man 2 Maß ungelöschten Kalk, i Maß
Ziegelmehl, eine Halbe Hammerschlag, i Seibel
Schwesel, und alles durch das Haarsieb getrieben.
Auß dieser Mischung mit Zusatz des Leinöls wird
ein Teigk gemacht, und wenn man es du Kütte brauchen will (eher aber nicht, weil es sonst zu hart
werden würde) so sest man i Pfund Terpentin dazu, and streicht die Fugen, ehe man es einläßt,
mit Leinöl an. Vehm Gebrauch schlägt man Kuhhaare mit ster.

Dber:

Vier Pfund Kalk trocken gelöscht und burche Haarsieb geschlagen, 2 Pfund Ziegelmehl, 1 halb Pfund klar gestoßenes Glas, 1 Pfund Hammersschlag, 1 Pfund Mennige, solches in 1 und eine halbe Maß Leinöl gethan, hierzu 1 Pfund Terspentinöl, 2 Pfund Silberglätte und ein halbes Pfund Nehhaare.

Porcellan und Cteine feft zu futten.

Man gießt etwas Essig in Milch, damit sie zerrinne, und schlägt sodann das Weiße von fünf Enern in eine Halbe dergleichen Milch. Dieraus macht man, mittelst klargesiehten unges löschten Kalk, einen Teig, und bedient sich dieser Masse.

Meiber und Pelzwerk Jahre lang gegen Motten zu sichern, auch die darin schon vorhandenen herauszujagen.

Man nimmt Lavendelol, Weinsteinol und Kampfer, von jedem gleichviel, überstreicht damit einige Bogen Papier, und leget solche in das Aliberbehaltniß unter und über die Kleider. Macmuß es erst nur auf die Kleider legen, dis es zie-

nugsam trocken ist, und auch fodann schlägt man es noch, damit es keine Flecken machen kann, in Schreibpapier ein.

Einfaches und sicheres Mittel gegen Suhner= augen.

Man bedienet sich einige Zeit lang, bis die Hühneraugen ausgerortet sind, öfters eines Fußbabes. Tedesmal beschneidet man sogleich nach dem Bade das schon ziemlich erweichte Hühnerauge mit einem scharsen Federmesser (woben man alle mögliche Vorsicht anzuwenden hat, daß man nicht zu tief schneide) und legt auf solches ein Kügelchen von sogenannten Gärtner = oder Baumwachse, wesches man darauf breit drücket, daß es das Hühnerauge eines Messerrückens diete, über und über bedecket, und umwickelt solches mit Leinewand, doch so, daß es sich nicht leicht verrücken kann. Dieses Versahren wird nach sedesmaligem Bade wiederholet, und auf solche Art das Hühnerauge sehr bazh vertrieben werden.

Bestandtheile ber venetianischen Seife.

Les bestehet solche aus 3 Theilen Baumbl und Theilen Laugensalz, und ihre Marmorstecken erz halt sie vom enprischen Vitriol und Vensetzung verschie-

ichiebener anderer Farben, 3. B. ein proportionirliches wenigs Indigo giebt ihr die blauen und etwas Cochenille die rothen Flecke. Con die Seife weißer merden, so wird siffes Mantelil fatt bes Daumole genommen. Die mofcomitifche Seife wirb megen ihrer großen Leichtigkeit und weil fie gur Basche, ihrer Echarfe megen, fast mehrere Wir-Jung als andere thut, fast ber venetianischen gleich geachtet. Ben bem Geifensieden wirft man, wenn Die Mischung fast gar ift, besiwegen Ruchenfalz hinein, bamit bas Del mit bem Laugenfalze beffer aufammengehe und vereinigt werbe; und burch die= fen Bortheil wird die Lauge schwerer und bie Scife scheidet sich leichter vom Laugensalze. Die Zeiden, daß sich die Mischung vollkommen gereinigt habe, und daß die Seife fertig fen, sind: 1) Wenn sie scharf noch nach Laugenfalze schmecket, 2) sich im Baffer vollig auflofet und in ber Luft nicht zerfließet noch anziehet Wenn sie noch zu scharf ift, so muß man, weil bas Laugenfalz zu viel ift, mehr Del hinzu thun, und mit bem Rochen forts fahren.

Wie werben mit Zucker eingemachter Cachen am besten verwahrt?

Das Schimmlichtwerben kann am sichersten vermieben werben, wenn man bassenige Popier bas das man über die Büchsen oder Glaser bindet, mit Franzbranntemein anfeuchtet und solches alle Monate wiederholet.

Grünfpan zur Maleren zu verfertigen.

Man flofit I Pfund reine Rupferasche, 12 Loth Ruchensalz und 12 Loth Allaun zu einem flaren Pulver, thut solches in einen neuen Topf, gießt Waffer darauf und ruhrt es wohl durch einander, daß es zu einem bicken Bren wird, welchen man an einen nicht allzuheißen Ort setzt, wo er, ben gelinder Warme, nach und nach eintrocknen kann. Diesen Bren reibt man sobann wieber flar, fest Salzburger Vitriol und Ruchenfalz, von jedem ein Diertelvfund, rothen Weinstein aber bren Biertelpfund, alles diefes auch flar gerieben dazu, feuch tet bas mit einige Wochen geffandenem Urine fark an, vermenget es gut und fest es in einer topfers nen Schuffel 4 Wochen lang in ben Reller. 216. bann stellt man biese Schuffel 14 Tage lang an eis nen luftsegen Ort, wo es jedoch nicht barauf regnen kann', und stoft biese Masse wieder im Morfer flar geuchtet fie nochmals mit besagtem Ilrine an, fest solche abermals 4 Bochen in ben Reller allo wieder 14 Tage an die Luft gum Austrochnen, so ift der Grunfpan fertig.

Man nimmt i Pfund Ochsengalle, Kienruß und Weinstein von jedem 3 Viertelpfund, Salmiak i Viertelpfund, eine Handvoll Salz, eine Halbe scharfen Essig. Dieß alles zusammen thut man in einen Topf, läßt es den dem Feuer heiß werden, jedoch nicht zum sieden kommen, und rühret es recht fleißig um, dis alles recht dies wird, hernach schüttet man es in eine große Nindsblase, vergräbt es in Pferdemist, läßt es 4 oder 5 Wochen darin faulen, undsieht wöchentlich einmal darnach, ob es gut verdeckt liege. Endlich nimmt man es heraus und hängt es an die Lust, damit es wiederum recht austrockne.

Mittel, die Pferde gegen bas Stechen ber Fliegen und anderes Ungeziefer zu ver= wahren.

Wenn man Knoblauch und grüne Wallnußschaalen (in bessen Ermangelung Rußlaub) in einem Mörser stößt, den Saft herauspreßt, dieser in über Feuer zerlassens Schweinsschmeer einrichret, und em wenig über dem Feuer stehen läßt, amit täglich Morgens und Mittags die Pferde bestreicht, so sichert man solche gegen die Beschwernisse, die ihrer um Sommer mancherlen Ungezieser verursachet. Ausgestopfte Thiere gegen Motten zu ichligen.

Man nehme ein halb Pfund Rüchenfalz, 2 Loth schwarzen Pfeffer, Wermuthknospen und Schnupfetabak, von jedem 3 Loth, Weihrauch 1 und ein halb Loth, Vitriol ein halb Loth, Lavenbelblüthen 1 Loth, pulverisire jedes besagter Sachen besonders, mische solches, und hebe sich diese Mischung in einer gläfernen Flasche auf. Venm Ausstopfen bereite man die innere Seite der Haute oder Felle der auszusstopfenden Thiere, und bestreue die ganze Menge ter Heide, womit es ausgestopft wird.

Neue Vortheile für Hutmacher zum Schwarzfärben, oder anderer dergleichen Wollenfärberen, wodurch der theure Grünspan ersparet wird.

Man sättige z. E. 2 Pfund Kupfervitriol mit genugsamen Sal Alkali. Man nehme 2 Pfund trockne Potasche (hierzu ist die amerikanische die beste) und bewahre die Alustosung des Vitriols und die auß er Potasche gemachte Lauge in zwen versschiederen Gesäsen auf. Run gießt man einige Tropsen Potaschenlauge auf besagte Vitriolsmischung. So lange diese noch emen blauen Niederschlag hersporbringt, eben so lange muß man auch Potaschens

Tauge hinzu thun, bis man bie vollige Auflosung er-Jangt hat. Es schabet nichts, wenn man auch viel von bergleichen Lauge zusetzen mußte, wenn sie siur nach und nach, und um die Aufwallung zu vermeiben, aufgegoffen wirb. Go bald jendlich bie Ditriolsmischung helle bleibt, ift es bas Remgeichen, Daß fie genugsam gefattiget ift. Die bamit gefarbte wollene Waare verandert ihre schwarze Farbe nicht, vielmehr macht sie biese Zurichtung gelinder, als baß sie folde (wie es oft ben ber Farberen ber Suthe mit Grunfpan geschiehet) zernagen follte. Die oben angezeigte Vermischung muß nach bem ge= wohnlichen Verhaltniß und Gewichte des Grunfpans auch zu eben der Zeit, als es ben jener flatt hat, geschehen. Roch ift hierben zu merken, daß es nicht aut thut, wenn man von dieser Bermischung ein Mehreres machen wollte, als man auf einmal gebrauchen fann.

Erdfiche und andere Insetten von jungen Pffanzen abzuhalten.

Dieses bewirkt man am besten, wenn man vor dem Aussaen Schwefelbluthe unter den Samen vermenget, und da die Schwefelbluthen den ErdKöhen besonders verderblich ist, so wurden Gartner wohl thun, wenn sie auf solche Beete, wo die jun-

gen Pflanzen von Erbflohen verwüstet werden, nach Proportion Schwefelbluthe aussiehten und den folgenden Tag mit Wasser begössen.

Ginen gut schmedenben Effig zu verfertigen.

Man nehme 'ganz faul gewordene Borstorfersapfel, (Maschanzkerapfel) thue solche in einen gereinigten leeren und gutausgetrockneten Essigkrug, und gieße nach Proportion abgekochtes und nachher wieder kaltgewordenes reines Wasser darauf. Man bindet sodann den Krug zu, setzt solchen ohnweit dem Ofen in eine gelinde Wärme, und gießt, wenn dieser Essig nach und nach scharf genug geworden ist, zum beliedigen Gebrauche das Benöthigste davon durchs Filtrirtuch von Zeit zu Zeit in eine kleinere Flasche ab.

Garn, Leinwand ober Wasche mit Vortheil zu bleichen.

Mon bauche die Leinwand zum Bleichen mit grünem Wermuth, und gieße sodann erst die Lauge, wie gewöhnlich, darüber. Es wird zwar dergleischen Waare hierauf ganz grün scheinend auf die Meine sommen, sie wird aber das Grüne sodann ganz verlieren, um acht Tage eher als gewöhnlich Vertig, auch überhaupt weit schöner weiß werden. Mittel, das geraucherte Fleisch gegen Brrs berbniß zu sichern.

Man wählet hierzu eine gut trockne Kammer, sireuet büchene Asche auf den Boden, und legt das Fleisch darauf, übersiedet letzteres ohngesähr einen halben Zoll dick mit Asche, auf welche man wiederum Geräuchertes legt, und in der Art schichtweise fortfährt, dis der ganze Vorrath auf solche Art ausbewahrt ist. Venm Gebrauche wird die Alsche mit einer scharfen Bürsie weggekehret.

Ein Vortheil, woburch man sehr geschwind guten Lavendelspiritus verfertigen kann.

Man nehme Nosmarinol 1 Loth, Lavendelot 2 Loth, vermische solches mit 2 Maaß guten Kornbranntewein, gieße etliche Tropfen Zimmetol dazu, und schüttle dieses gut burch einander.

Eben so geschwind auch bas sogenamite ungas rische Wasser zu verfertigen.

Man vermische ein halb Loth Lavendelol inte 3 Loth Nosmarinol und brittehalb Maaß recht gutem gutem Weingeiste, setze ein paar Tropfen Zimmet= bl dazu, und schüttle dieses gut durch einander.

Ein Waffer, alle Flecke in Kleibern auszu-

Man nimmt ohngefähr einer Waunuß groß Potasche, thut solche in etwas Brunnenwasser, nebst einer klein geschnittenen Citrone, schüttelt solches gut durch einander, und setzet es 24 Stunzben an die Sonne oder auf einen heißen Ofen. Solann seiht man dieses durch Leinwand, wascht mit diesem Wasser die Flecken aus, und wenn solche heraus sind, wascht man den Ort nochmals mit reinem Wasser, und läst solches trocknen.

Eine gute taglich zu gebrauchenbe Sanbfeife zu machen.

Man stoße bittre und süße Mandeln, seinen Zucker, von jedem für einige Groschen klar, schlägt 2 Endotter dazu, und mischt von einer Cietrone den Saft darunter, arbeitet solches gut durche einander, und bewahret alles in einer Büchse zum Siehenche auf.

Pogel abzutrocknen.

Man nimmt benselben insgemein nur bie Gebarme fammt bem Dagen, burch eine fleine unter bem Schwanze gemachte Deffnung berans. Bernach loset man ihnen die Saut, durch einen Schnitt auf dem Roufe, vom Schnabel nach dem Sals zu, ab, und zwar so weit, daß man eine runde Platte in den Sirnschadel schneiden fann, von welcher jedoch etwas, an einem felbst beliebigen Orte, gang Hangen bleibt. Alisbann hebet man biefelbige auf, nimmt mit einem Spane bas Gehirne beraus, und läßt die Platte nachhero wieder nieder. Wenn diea fes geschehen ift, sichet man von benden Seiten Die Saut, nebst ben Federn, fein ordentlich wieder Darüber, freicht ben Bogel glatt, macht bie Fuße gestreckt und die Flügel hintermarts. Endlich gic. het man einen Saben durch ben Schnabel und bangt ben Bogel auf einen langen Ragel. Diesen ftecket man sodann über das Ofenloch in ben Ofen, wenn die erfte Sige heraus und die Rohlen icon unter ber Alfche sind. Cobald sie trocken sind, hangt man fie in der Stube auf und läffr diefelbeit allba vol-Tends recht abtrocknen. Nachmals fan. man fie entweder in ein mit Glase verwahrtes Dubltniff bringen, ober auch in Glafer hangen, und auf ibiche Weise eine sehr lange Zeit erhalten.

Ein

Sin weißer Firniß, sowohl zu getrockneten Blumen und Krautern, als zu Bilbern und Kupferstichen zu gebrauchen.

Man nimmt 10 Loth Gummi Sandarac, 4 Loth Mastir und ein halb Loth Rampser. Man zerstößt solches und thut es in ein Glas, das oben einen langen Hals hat. Alsdann wird dren Seidel Spiritus vini darauf gegossen, und oft herum geschüttelt, und wenn solches klar geworden, so ist der Firniß fertig. Je alter er wird, desto besser wird er. Die Pstanzen, die man damit überzieht, greist kein Wurm an; die Farben werden, so lange ein Stück daran ist, frisch und lebhast erhalten; sogar abgestorbene Farben werden dadurch merklich erhoben.

Mittel, bessen man sich bedient, um Insekten = Sammlungen in beständiger Dauer und Schönheit zu erhalten.

Man mischt 3 Quentchen Terpentinol, 1 Quentschen enprischen Terpentin, 2 Loth Steinol und unsgesähr 15 Tropfen Nelkenol unter einander, läßt es so large, bis alles recht vereiniget ist, an der Wärme stehen, und überstreicht damit dergleichen Schältnisse, worin Insekten und ähnliche Creaturen vusbewahrt werden.

Die

Die beste Art Wogel auszustopfen, so baß folche sicher aufbewahrt werden können, ist folgende:

Man siehet zuforderst barauf, daß ber Wogel burch bie Urt bes Tobtens an ber haut nicht ge= riffen werde; bekommt man ihn aber lebendig, fo ift es am besten, ihm ben Ropf einzubrucken, weil auf solche Urt an den außern Theilen nichts verle-Bet wird. Besonders hat man auch barauf zu fehen , daß er am Schnabel , Fugen und Rnien unbeschädigt sen, denn diese Stucke geben die Charaktere ab, wornach er in seine Rlasse zu ordnen und au unterscheiben ift. Bat man ihn getobtet, so laßt man ihn etwa einen Tag liegen, ehe man ihn abzieht. Nimmt man ihn gleich zur Operas tion, so ist die Haut noch zu gart, und bas Rleisch bermagen weich, daß die Arbeit mehr Muhe fofet, als bie Sache verdient. Rach diesem ichreis tet man jum Abziehen. Benm Abziehen felbst schneidet man anfangs bende Fuße bis ans Rnie ab, und flecket fie auf ben bereiteten in ein Aleftchen gefleckten Drath, ber von dregerleg Sorten nach ber Größe bes Bogels, senn kann, dunner, nittlerer ober größerer. Man biegt ben Drath oberhalb ben Schenkeln, so wie es bie Scharfe und Stel. lung eines sitzenden ober fliegenden Bogels erfor-

bert. Dun schneibet man bicht unter bem Bruffbeine, benm hintern, die Saut burch, bag man fie nur erst offnen kann, burchaus aber nicht so tief, daß man das Fleisch burchschneibet, wodurch das Geweide heraus treten und die Febern besubeln murbe. Dann legt man die Federn geschickt gur Mechten und gur Linken bes Schnitts guruck, und ftreicht die Saut leise mit ben Daumen gegen bie Rufe ab, fectt diese einwarts burch die Saut, daß sich solche über das Bein wegstreift. Man ziehet die Saut, gegen den hintern zu, ab, und schneibet alsbann bas Fleisch am hintern, mo es an der Saut sist, meg, boch so, daß der Schweif mit einem Stucken Bergel an ihm figen bleibt. Hierauf ftreift man die Haut ferner los, so geht fie über den gangen Hinterleib und Bauch ab, bis in die Flügel, und dieß geschieht am besten, wenn man sie gleichsam umkehrt, als wenn man einen Handschuh verkehrt von der Hand abstreift. Wenn man an die Flugel kommt, suchet man fie mit ben Daumen ebenfalls fein abzustreifen, und bis ans mittlere Glieb, bas ift, bis an ben eigentlichen Feberflügel, burchzustechen. Da schneibet man ben Rnochen burch. Dach biesem zieht man bie ganze Saut mit einmal über ben Sals und über ben Ropf, fast bis an den Schnabel, weg, und schneidet ben Ropf am hintern Theile des Schebels, bas

das iff etwas über halb seiner Junctur mit bem Salfe burch, daß ber ganze Leib bes Wogels auf diese Weise von dem Balge besselben abgesondert werde. Den Ropf raumet man vollig aus, suchet, so viel möglich, alles Gehirn und Rleisch rein beraus zu bringen und puget ihn bestens aus, baß fo wenig Feuchtigteit barin bleibt, als nur immer fann. Man ftreuet hierauf pulverifirten Allaun binein und steckt etwas Baumwolle bazu. Die abge-Greifte Saut untersucht man inwendig genau, ob auch Fleisch ober Fett baran fige, und wenn bas ift, so suchet man dieses behutsam abzunehmen, sie davon burch und durch zu reinigen, und bestreut sie alsbann ebenfalls mit pulverifirtem Allaune, wozu man noch etwas Rampfer thun kann. Darauf fehrt man die Saut wieder um, daß die Redern auß= marts fommen, bereitet einen der Große des Leis bes proportionirlichen Strohknaul, woran man gleich-Sam einen Sals lagt, fectet ben Strohfnaul in ben leib, und legt die Haut geschickt um ihn. Die Febern pußt man zierlich wieder aus, so wie sie an bem Bogel naturlich liegen, und leimt unten, wo der Einschnitt ber Saut geschehen ifte bie Saut an den Strohknaul an, damit fie fich nichtewon ein= ander giebt. Eben dieses thut man auch mit ben Flugeln, die man erftlich so naturlich legt, wie sie ber Dogel tragt, und alsbann freicht man unter

sie etwas Leim, und bruckt sie sanft an den Leib an, bamit fie in ber naturlichen Lage liegen blei= ben. Eben so thut man auch ein wenig Leim in den Schnabel, druckt ihn zu, damit er nicht von ohngefahr offen werde. Mit einem Federmeffer Micht man alsbann die Alugen aus, und halt bas auszustechende Aluge nach unten, damit es, falls es serspränge, nicht die Federn schmutig mache. Man pußet es inwendig rein aus, thut ein wenig Leim und sodann eine schwarze Koralle hinein, die der Große des Auges fast gleich ift. Zulent flecke man ben Bogel auf die frummgebogenen Drather, morauf schon anfangs die Juge festgesteckt sind, und richtet es fo ein, als wenn ber Vogel naturlich auf einem Aestchen mit gebogenem Knic fafie. Diefes ist benin Abziehen bas Vornehmste, welches andere mit wenigen Veranderungen verrichten. Sie Schneiben nämlich vom hintern, gegen die Flügel au, zwen Schnitte, schief über die Schenkel, daß fie die Haut über den Unterleib allein bis an die Bruft aufheben, und sodann ferner die Schenfel, wie oben beschrieben, abstreifen konnen. Doch an= bere machen ben Ginschnitt auf bem Rücken bes Wogels, und zwar in den Fallen, wenn am Bauche so viel in einander verwickelte und garte Federn find, daß ber Ginschnitt baselbst Saut und Gebern verderben wurde. Gie ichneiden daher am Rücken

Rücken ein, und ziehen die Haut von oben nach unten, auf oben berichtete ahnliche Urt, ab.

Einige flopfen ben Balg bes Vogele, Sals und Leib, mit Baumwolle, Rubhaaren ober andrer weichen Materie aus. Es ist aber diese Methode nicht so gut als ein Strohknaul, wie oben erwähnet worden, weil solcher harter und bauerhafter ist und einen festen harten Leib bes Vogels abgiebt. Ja, bie sich recht viel Muhe geben, pflegen bem Bogel bie Augen von solcher Farbe in Email einzuseten, als er naturlich hatte, 3. B. graue, blaue, mit farbigen Ringen u. f. w. Bill man bie ausgestopften Bogel verschicken, so muß man zuforderst einen jeden in Leinwand ober weich Papier gut fest einwickeln, sie fodann sehr vorsichtig in Baumwolle, in Dfen ge= trockneten Moos und bergleichen packen, alles aber, mit fark riechenden Materien als Rampfer, Terpentin und bergleichen versehen. Die Rigen bes Raftens find wohl zu vermahren, und noch überdieß mit bittern und scharfen Sachen zu bestreichen, bamit feine Burmer hinein fommen. Endlich nahet man ben Raften fehr bichte in Wachsleinwand bamit er auch vor der Raffe ficher ift. Rleine Bogel brauden öfters nicht bes Abziehens. Man schneidet ben Unterleib auf, sicht das Gedarme und alles Innere vorsichtig heraus, wischt ben Leib inwendig rein aus,

und machet ihn trocken. Darauf fleckt man ben Daumen in den Leib, brucket denfelben nebft ber Bruft bes Vogels gegen ben Tisch ober gegen etwas hartes, und bricht dem Bogel, jedoch mit behbriger Borsicht, die Bruft entzwen, (benn ohne biejes wird ber Leib benm Qlueffopfen nicht rund und glatt genug) hierauf fopft man genug Baumwoffe, berb in den Leib hinein, bis er die naturliche Rundung lefommt. Man nimmt ihn alsbann die Alugen aus, verfährt wie oben und wickelt ihn in etwas Leinwand bicht ein. Weil aber boch zulett das Fleisch verberben und den Bogel vernichten wurde, fo legt man ihn in Spiritus, laßt alles mohl burdziehen, gießt den alten ab, thut frischen an beffen statt, ins Glas, und bebt ben Bogel, ben man nunmchr unbebunden hinein legt, ju feiner Absicht auf. Weingeift allein barf man nicht auf bem Bogel stehen laffen; er verbleicht die Federn und greift das Fleisch an. Schlechter Branntwein ift gut , ober ber Weingeiff wird mit der Salfte Wasser geschwacht, worin man auch etwas Allaune werfen fann.

Gin Bortheil, ben Essig viele Jahre helle und ohne Schleim zu erhalten, bestehet barin:

Daß man den Essig, in eine ober mehrere Flaschen gieße, solche in einem Ressel ober großen Topf

Topf mit Wasser, das über raschem Feuer sieht, einhänge, und diese, wenn das Wasser eine kurze Zeit lang gekochet hat, wieder herausnehme, und dergleichen Versahren etwa viertel = oder halbidhrig wiederhohle. Ausserdem kann man auch das Verzberben des Essigs hindern, wenn man einen recht starzfen gut sauern Essig gestrieren läst, und sodann der ungefrornen Geist davon auf Flaschen abziehet. Oder man destillirt den Essig gewöhnlich, und kant sicher rechnen, daß dergleichen Essig, obschon vieles davon verloren geht, dennoch in vielen Jahren, wenn er gehörig zugepfropst ist, nicht die geringste Verzänderung erleidet.

Wenn man die Eper ber Bogel gut aufheben will:

So machet man an benden Seiten ein Loch mit einer Stecknadel, blaßt den Dotter rein heraus, laßt es austrocknen und hebt es auf. Zum Berschicken packt man die ausgeblasnen Ener in Baumwolle, Woos, oder in andre weiche Materie. Will man die Ener unausgeblasen wegschicken, so überzieht man sie mit Firniß, oder überstreicht sie mit Dek damit sie nicht ausdünsten. Wenn Bögelnester ausbewahrt werden sollen, so thut man solche zuvor in heißen

Ofen, damit Insecten, so irgend darin sigen, sterben, auch muß man starkriechende Sachen daben legen, damit die Würmer auch in der Folge davon abgehalten werden.

Mittel, das Federvieh für Ungeziefer zu bewahren.

Das Ungeziefer sett sich gemeiniglich am Halse bes Federviehes, kriecht nach den Ohren zu und marstert solche außerordentlich. Das beste und geschwinzbeste Hulfsmittel dafür ist: daß man unter 2 Loth Schweinschmeer ein halb Loth Quecksilber mittelst eines hölzernen Spatels so lange einrühret, bis daraus eine blenfärbige graue Farbe geworden ist, worunter man ein halb Loth Franzosenol einmischet und den Hals des Federviches damit bestreichet. Hierben ist aber die Vorsiches damit bestreichet. Hierben ist aber die Vorsiches damit bestreichet. Sierben ist aber die Vorsicht zu gebrauchen nöthig, daß von dieser Salbe nichts an die bloße Haut-komme.

Mittel, die vom Brande angegriffenen Baume zu heilen.

Wie tobten Theile bes Baumes mussen bis ans frische hinan, ganz abzeschnitten werben. Dann streicht man bergleichen Ort mit Baumwachse zu

ober verschmieret ihn auch mit einer Vermischung von Lehm, Ruhmiste und Kalberhaaren, mittelft 11:n= wickelung eines Lappens, ben man zubindet. Hierauf macht man folgende Salbe: man schmelzt ein halbes Pfund braunes Sarg, und gießt bavon, wenn fich die Unreinigkeit zu Boben gefest hat, bas Rlare ab, und hierzu gießt man noch ein halb Pfund geschmolzenes gelbes Wachs und thut zulest nach und nach, ben fleißigem Umrühren, ein halb Pfund Terpentin dazu, worauf auch noch 4 Pfund zerlagnes Tala über Rohlenfeuer gut burch einander gerühret, binge= fest werben. Run nimmt man das aufgelegene befaate Baumwachs oder obengebachte Mischung, wenn folde einige Tage gewirft hat, wieder bavon ab, und bedienet fich bagegen nur gebachter lettern Galbe mit gewiß gutem Rugen.

Mittel jungen Baumen zu helfen, bie ben Rrebs haben.

Die Buckeln an der Ninde der Baume, und die schwarzen Flecken, welche immer weiter um sich fressen, werden der Krebs genannt. Um solchen zu heilen, schneidet man die kranken Theile mit einem recht scharfen Messer bis an die gesunden herans und bestreicht die Orte mit solgender Salbe: Wan schmelzt ein halb Pfund Wachs, 1 Pf. Harz, ein

halb Pf. ungesalzne Butter und eben so viel Baumbl nebst ein halb Loth Schwefelblumen, zusammen. Hat ber Baum zu vielen Saft, so ritzet man die Schale beksselben auf benden Seiten von oben bis unten, so, daß das Messer nicht in das Holz kommt, mit Beshutsamkeit auf.

Einem Pferbe, welches verschlagen hat, ober sonst an Entzündung und Krämpfen von unterbrückter Transspiration krank und vershist ist:

Giebt man i bis anberthalb Quentchen Biebergeils Essenz in einem Seidel laulichten Weine ein, und besteckt es mit warmen Friesdecken, hierauf führt man das Pferd ins Wasser oder welches noch besser ist, in eine Miskuhle und läßt es darinne eine halbe Stunde lang stehen, so daß ihm das Wasser bis an die Anie gehe. Hier wird das Pferd starf zu schwisken anfangen, und man hat, benm Gebrauch dieses Hilfsmittels, östers gefunden, daß ben dergleichen Pferden, der Schweiß durch 2 Decken, womit es bedeckt gewesen, durchgedrungen ist. Nun reitet man, in abgewechselten Stunden dieses Pferd und ziebt ihm denselben Tag nur wenig zu fressen und zu saufen. Wenn dieses Mittel in Zeiten gebraucht worden ist, so hat es allzeit die beste Wirfung gethan.

Wenn man ein erhitztes Pferd verwahren will, baß es nicht verschlage oder sonst Schaben leibe:

So nimmt man einen Theil Roßschwefel und zwen Theile gemeinen Schwefel, reibet bendes zusamsmen zu einem Pulver, und giebt dem Pferde einen Eßlöffel voll davon, auf Brod zu fressen. Diese Dosis wird nun verstärft und nach einiger Zwischenzeit wiederholt eingegeben, je nachdem das Pferd sehr erhist ist. Man bedienet sich auch mit gutem Nutzen dieses Pulvers zu Pferden, die aus andern undekannzten Ursachen und nicht wegen übertrielener Arbeit, an innerlicher Sitze krank sind.

Türfisches rothes Garn zu farben.

Ilnter allen Farben, die man der Baumwolle mittheilt, ist keine schwerer aufzutragen, als die rothe Farbe. Das sogenannte türkische baumwollne Garn, wird nicht allein nach der Wasche schwere und dauerhafter, sondern es behält auch seine Farbe bis zuletzt, ohne daß es von seiner innerlichen Festigkeit etwas verliert. Dagegen hat das in Purvra gefärbte Garn gemeiniglich den Fehler, daß, wenn es auch die dauerhafte Farbe behält, es bennoch mürbe wird und leicht zerreißt. Die Ursache hievon liegt uns streitig.

Areitig barinn, bag man ben unfern Berfahrungear. ten das baumwollne Garn allzustark beitzet, um es zur Annehmung ter Farbe vorzubereiten. Es ift bekannt, daß die Baumwolle von Natur ein gewisses harzigtes Wesen besitt, welches verursacht, daß sie die rothe Farbe nicht annimmt. Dieses muß ihr benommen werden, aber ben rechten Punft zu treffen, ohne ihr zu schaden, ist hierben die größte Schwies rigkeit. Folgende Verfahrungeart ift nach vielen ge= machten Proben unftreitig die beste. Wenn man 3. B. 25 Pfund Baumwolle roth farben will, fo nimmt man chen so viel Cobe, und macht bavon eine Lauge. Man thut nehmlich die Gode in ei= nem Sack von reiner Leinwand, legt sie in ein Faß so unten mit einem Loche versehen, worinn man Stroh fleckt, giegt gehorig Baffer barauf, und lagt Die geschwängerte Lauge in ein untergesettes Fag ablaufen. Man probiret die Lauge, indem man Baumbl binein schuttet, wenn sich dieses mit der Lauge bermaßen vereinigt, daß es nicht allein weiß wird, sondern auch nichts von seiner Fettigkeit oben ichwimmen läßt, und sich gang und gar mit ben Calatheilden vermischt hat, so ift es ein Zeichen, daß es gemig Salz in fich habe. Ift bas Gegentheil, fo muß man die lauge noch einmal auf Sobe gießen und sie noch mehr von denselben schwängern laffen. Allsbann macht man noch 2 abnliche Laugen,

eine

eine von gemeiner Holzasche, die andre von Ralf. Wenn alle 3 Laugen recht flar find, so legt man Die Baumwolle in ein Gefaß, gießt von jeder Lauge gleich viel barauf, und läßt sie recht wohl burchbeigen. Wenn bieß geschehen, so tocht man die Baumwolle 3 Stunden in reinem Waffer, und fpuit fie in fliegenbem Waffer ab. Diefes Berfahren benimmt ber Baumwolle ihr harzigtes Wesen. Man lagt sie alsbann in ber Luft trocknen. Rach biefem nimmt man in ein Gefdg 125 Pfund von ber farken Lauge von Sobe und siebenthalb Pfund Schaafmist, mengt bendes mit einer holzernen Reule wohl burcheinander, und lafit es dann durch ein Saarsieb, auf die in eis nem Gefaß liegende Baumwolle laufen, wozu man bren und ein Achtel Pfund Baumwolle gethan hat. Man läßt die Baumwolle gut barinn weichen, winbet sie aus und macht sie trocken. Dieg Berfahren wiederholt man etwa breymal. Das, was man von der Baumwolle auswindet, hebt man jum nach. herigen Gebrauche auf. Man wascht bie Baumwolle gut, um fie von aller Fettigkeit bes Dels gu befregen, weil fie fonft die folgende Gallapfelbruhe nicht aut annehmen wurde. Hierdurch wird die Baumwolle fo weiß, als wenn fie mare gebleicht worden. Rach diesem lagt man fie 24 Stunden in laulichtem Baffer, worinn 6 und ein viertel Pfund gepulverte Sallapfel gefotten worden, liegen, ringt fie nachher aus, lafft

lafft fie trocknen, zieht fie durch ein Bad von 6 und ein Piertel Pf. Allaun und eben fo viel Gobe, und wiederholt bieses nach 2 oder 3 Tagen. Rach ber amenten Allaunung ringt man fie aus, und lagt fie troct. nen. Rachher pactt man fie in einen Sact von flarer Leinwand und läßt sie eine Nacht in Aiefienbem Waffer liegen. Run fangt man an zu farben. Man nimmt 12 bis 1400 Pfund Wasser in einen Keffel, auf 28 Pfund Baumwolle, 20 Pfund noch Mickiacs Dehsenblut und 50 Pfund von dem besten Rrapp, ber recht fein gemahlen fenn muß; laft biefi, mit der Baumwolle eine halbe Stunde lang mit farkem Wallen kochen, alsbann wird sie gewaschen und getrocknet. 11m biefe Rarbe recht lebhaft gu machen, gieht man fie durch eine Ufchenlauge von ge= meinem Solz, und lagt fie im Baffer, wo 5 ober 6 Pf. Marfeiller = Seife zergangen ift, 5 bis 6 Stunden fochen. Diefes geschicht aber ben einem farfen Reuer, man beckt den Reffel wohl zu, und läfit ben Danipf nur burch eine fleine Rohr, welche man an bem Deckel bes Reffels angebracht hat, und 5 ober 6 Linien in Durchschnitt groß ift. Man walcht die Baumwolle recht gut, und die Karbe ift fertig, lebhaft und glangend. Dan famr fie auch, anstatt folde burch die Alfchenlauge zu gieben, burch jene, die obengebachtermaßen ben dem Alusringen abgetropfelt ift, durcheiehen. Sie wird badurch noch meit

weit lebhafter. Moch ist zu merken, daß je kleiner die Quantität der Baumwolle ist, desto mehr die verhältnißmäßige Menge jeder Materie vergrößert werden muß, d. i., je kleiner die Quantität der zu färbenden Baumwolle ist, desto mehr Materialien mussen genommen werden.

Von Champignons und beren Erbauung.

Rur die Champignons kommen in Gestalt einer Ruk, als runde Kugeln, aus der Erde bervor, und machsen einzeln; auf bem Flecke, mo man einmal welche gesammlet hat, findet man täglich wieder bergleichen, zumal wenn man die Stiele nicht gu tief and ber Erde andreißet. Ihre befte Zeit ift im August und September. Die im Unfange sich zeigende runde Rugel breitet sich bald meiter außeinan= ber und so zeigt sich ber Suth in Gestalt einer hohlen Salbkugel. Die außere Schale ift weiß, zuweilen fallt sie etwas ins rothliche ober braunliche. Gemeiniglich ist sie glatt und glanzend, sonderlich wenn die Champignons guter Art find. Gie haben inwendig viel weißes Fleisch, und wenn sie recht fett find, einen etwas weißlichen Caft. Die Unterfiache ift mit fettigen, gegen ben Stiel zu abgestügten Blatterchen bedeckt. Die Farbe andert fich nach dem Alter berielben und nach Proportion bes magern

bber feiten Bobens, barauf fie machjen, und iff balb beller, bald dunkler. Der Stiel ift gerade, inwendig und auswendig weiß, und an ben jungen ift man ihn mit, an ben alten aber nicht. Sind fie uber einen Tag alt, so wird bet Buth oben glatt wie ein Teller, und die Blatterchen werden schwarzlich, bas Rleisch fullt sich bann leicht mit kleinen Daben und bann taugen fie nicht mehr zum Effen. Gie machsen auf vielen Wiesen und an feuchten Orten von felbst. Ihr Same breitet sich überall in bet Ruft so aus, baß solche wohl oft mit ganzen Walbern junger Pflanzen biefer Urt, angefüllet fein muß. Man hat diese guten Champignons fehr wohlbedach. tig von einer schäblichen giftigen Urt, welche Bo: viften heißen, ju unterscheiben. Ben lettern ift Die Oberfläche etwas rauh, wie Leder, anzufühlen, fie haben feinen Stiel und im Drucken brechen fie leicht auseinander. Gie enthalten in einer zu fühlen. ben Saut, eine mehlichte Substanz, die mit der Zeit, wie schwarzer Staub wirb. Wer mit Gemissheit aute Champignons, die fleischigt und wohlschmeckend find, effen will; wer sie zu allen Jahrszeiten frisch und in ber Dabe zu haben wunscht, ber bente auf eine funftliche Fortpflanzung. Hier sind bren fver-Schiedene Urten bavon. Man schneibe entweder die Champianons wie Rartoffeln in Stucken, unbloftange fie in schweres Erdreich, so wird ein jebes Stuck 335 einen

einen frischen Cham rignon erzeugen; ober man nimmt Die Albschnittlinge, saubert fie, mirft felbige auf ein von gutem Pferdemiffe, gemachtes Mifibeet, ui b begieffet solches mit bem Waffer , barim bie Schnam. me gewaschen ober gefocht worden find, ober mit bem Safte, ber aus ben Schwammem ausgepreßt wird, so machsen sie von selbst und bauern 2 bis 3 Jahre. Dber man erzeugt fie, mittelft hierzu gemachter Mistbeete ober Mistberge. Dergleichen Miffbeete macht man im Dezember auf folgende Airt: man grabt zuforberft bas bazu bestimmt: Siuck Land 6 30U tief aus, macht es 2 Schuh breit und benn nach beliebiger Lange; man wirft die Eile, welche aus diesem Graben tommt, auf die Scite, und füllet ihn mit furzem Mifte. Man macht bas Beet bauchigt, fo daß es in der Mitte zwen Schuh Sohe befommt, aber man muß ben Dift recht gleich eintheilen; bann bebeckt man bie gange Dberflache bes Mistbeetes mit ohngefahr I Zoll von eben der Eide, welche man ausgeworfen hat, und laßt sie in diesem Stande bis zu Unfange bes Aprile. Dann wirft man 3 Finger hoch Stroh barauf, und wartet bis bie Champignons treiben. Im Dan ober langstens im Junius zeigen fie fich. Deun sammlet man alles, was die gehörige Größe hat, und legt sie in bas Misibeet, wo sie wenigstens 4 Monathe! treiben. Horen sie nun auf, so sammlet man ben Schimmel der fich barauf befinder, um fich beffen zu Miftbergen zu bedienen; endlich reißt man bas ganze Diff. beet ein und braucht die Materialien zu andern 3me= chin. Bur Girrichtung eines Miftberges, ber bas gange Jahr tragt, fucht man in bem beißefien Sommer frifche Erbe und eine etwas schattige Lage, legt auf dem bestimmten Plate einen Jug boch Raltschutt, bedeckt ihn bann mit etlichen Bollen Sand, welches alles recht eben und zusammen geschlagen werden muß. Run führt man den Mift herben, der ichon einen Monat lang auf einen Saufen gelegen haben muß. Man macht ben Plat ungefahr 3 Jug breit und 1 Ruß hoch, übrigens so lang als man will, und wenn ber Berg fe tig, so begießt: man ihn farf. Bier Tage barauf, wentet man allen. Dift wieber um, nimmt ungefahr ben britten Theil wieber bavon weg, erfest beffen Stelle mit tem furzeffen neuen Misse, ben man nur hat, und macht ihn nun zwen Schuh breit und etwa 14 3oll hoch. Nach sechs Tagen bringt man von Schuh zu Schuh 4 30ll breite Stucke ven obgedachtem Schimmel barauf, legt fie dem Mifte gleich ein, und erhöhet fogleich ben Mifiberg wieder, das ift, man thut ben dritten Theil bes alten Miffes wieder barüber. Emige Lage barnach, wenn fich ber Schimmel wohl a gehangt bat, schlägt man ben Misiberg mit dem Storte einer holzernen Schaufel rings herum, daß der Schimmel mit dem Difie wohl

M 2

uera

verbunden wird, und zieht nachher alle über bie Flache hervorragende Strohhalme mit der Sand beraus. Dann wirft man einen Zoll Erbe auf die ganze Oberfiache, auch wohl halb so viel Sand bazu, wenn zumal jene Erbe schwer ift. Dun bedeckt man ihn mit 3 Boll neuen langen Miffe gang leicht, und legt acht Tage barauf wieder soviel Mist barauf. Wieder nach acht Tagen nimmt man die ganze Decke weg, reinigt ben Berg von allem Unrathe und ffreut gang bunne, langen Miff wieder barauf. Ueber biese Bebeckung, welche das Sembe heißt, legt man ungefähr 3 Zou neuen Mift, ber gang abgetrocknet seyn muß. Rach 14 Tagen beckt man ihn auf und laft ihm nur sein hembe. Ift nun ber Schimmel gewachsen (benn bas ift ber Saame ber Schmamme,) und fangen die Champignons an hervorzukommen, so fammlet man fie, fo wie fie groß genug find, bebectt aber jedesmal sein Mistbeet wieder, und zeichnet sich burch Stockgen die Orte, wo welche kommen. In heißen Tagen muß man sie alle 2 Tage begießen. Neberhaupt gehört viel Alusmerksamkeit dazu, sie zu erhalten; denn zu heiß ist ihnen schädlich, und zu falt auch, defihalb muß man sie bald fehr leicht, bald sehr ftark zudecken. Dieses Verfahren halt fich , wenigffens 2 Jahre gut. Dann reißt man besagten Diftberg ein und verwahrt den besten Schimmel zu fernern Gebrauche.

Wenn man mit Metallgolbe auf Leimfarbe, ober an die Wand auf Kalk, in Glanz vergolten will:

So nimmt man Terpentinol und Baumwachs, last dieses mit einander über Kohlenfeuer zergehen, legt damit das, was man vergolden will, mittelst eines Pinsels warm an, und trägt hierauf sogleich das Metall. In einer Stunde hernach kehrt man mit einem Haarpinsel das umherliegende Gold ab, so wird es schon und wie polirt aussehen.

Einen Firniß zu ladirten Tapeten, ber sich rollen läßt, macht man folgendermaßen:

Man nimmt 1 Maaß Spiritus Vini, thut in solchen 4 Loth Mastir und 8 Loth Sandarak, klein gestoßen, und setz diesen in warmen Sand auf den Osen, wo es östers umgeschüttelt und so lange stehen gelassen wird, die es ganzlich zergangen ist. Hierauf thut man 4 Loth Spickol und 2 Loth Gummi Copal in ein Glas, setz dieses auf Sand über Kohlenseuer, und läst es so lange stezhen, die der Gummi völlig zergangen ist, worauf man es mit der erstern Masse vermischt, und diesen nun sertigen Firnis zum Gebrauch ausbewahrt.

Eine wohlfeile Art Matragen.

Es ist nugbarer, wenn man sich, zu Aufstils lung der Bettstellen, siatt der üblichen Streh äcke (worin Mäuse und anderes Ungezieser ihre Lagerssichten errichten) des bekannten ordindren Waschmodsses bedienet, und wenn dieses zuvor zut auszelessen, gereinigt und getrocknet worden ist, damit die benöthigten Matrazen ausstopfet. In dergleichen Moosmatrazen kommen weder Mäuse noch anderes Ungezieser.

Wie man beym Backen weißener Waare, wozu Milch genommen wird, solche befonders locker und recht weiß erhalten kann.

Man seize die Misch, die man zum Einteigen nöthig hat, auf einen nicht zu heißen Ofen, das mit sie sich kurz vor dem Gebrauche erwärme, das gegen aber hüte man sich, solche (nach der anges nommer en übeln Gewodnheit) hierzu abzusieden, und dadurch die Lufttseile, welche zum Aus und Linfereiben des Teizes das wirkzamste verrichten müssen, unvorsichtig fortzujagen.

Allerley lactirtes Gefäße am schönsten und ge= schwindesten zu saubern.

Man nimmt Mehl, tropfelt einige Tropfen Baumol hinein, und mit dieser Masse reibt man, mittelst eines Leinwandsleckens, die Gesäse ab. Zuslest überfährt man die gepuste Sache mit einem Stückchen wollenen Tuche.

Orbinaren Caffee so schmackhaft als ben levantischen zu machen.

Man nehme i Pfund Caffee, der gebrannt werden soll, schütte solchen in ein porzellänenes, oder sonst wohl glasurtes Geschirr, gieße kochendes Wasser darauf, rühre den Caffee einigemal gut durch einander, gieße nach einizen Minuten das alkdann sehr übel riechende Wasser durch einen Durchschlag ab, schütte den Casse in ein reines Tuch, um ihm die meiste Feuchtigkeit zu benehmen, trockne solchen sodann auf einem nicht gar zu heißen Ofen oder an der Sonne, und lasse ihn hernach nur schwach, und ja nicht zu scharf brennen. Es ist nicht genugsam anzupreisen, wie sehr der Cassee auf diese Weise (welche in Holland sehr gebräuche lich ist) zubereitet, veredelt wird.

In 48 Stunden gerauchert Fleifch zu machen.

Man zerläßt so viel Salpeter in Wasser, als man sonst Salz zur Einsalzung eines Stück Fleisches gebraucht. In diesem Wasser kocht man das Fleisch, und wendet es oft um, so lange, dis nach einigen Stunden das mehreste Wasser ausgesdünstet ist. Alsdann hangt man das Fleisch in den Rauch, so erhält es, nach weniger als 18 Stunden, schon eine ihm dienliche Härte, sieht inwenz dig vortresslich roth aus, und schmeckt so gut, das man es sur das beste Hamburger Geräucherte halten sollte.

Wie man Erbfidhe vertilgen und zugleich bas Wachsthum ber Pflanzen befördern kann.

Hierzu ist es nothig, daß man sich ben Zeiten einen guten Vorrath recht trocknen Straßen. Staus bes einsammelt, diesen klar siebt, und so dann ganz srüh, wenn die Pflanzen noch vom Morgenthau naß sind, auf die Pflanzen hinstreuet. Dieses wiederholt man zum öftern, und einige Zeit lang, besonders wenn es geregnet hat, fast täglich. Durch dieses Versahren vertilgt man nicht nur die Erdsiche, sondern besördert auch das Wachsthum und Fortkommen der Pflanzen damit.

Blumen = und Blatter = Mufter, jum feinen Musnahen ober Stiden, ohne bag man zeichnen fann, zu machen.

Man barf nur ein Blatt feines Pavier mit Lein : ober Baumol tranken, und folches vier ober funf Tage an die Luft hangen. Dun lagt man es mit Sin = und Bergieben über bem Rauche einer brennenden Fackel oder fonft etwas, auf einer Seite schwarz anlaufen. Man legt das naturliche Blatt, movon man ben Abrif haben will, auf die angelaufene Seite besagten Paviers, und ein anderes ftarferes ober boppelt gelegtes bergleichen aufs Blatt, bamit man mit einer glafernen Glattfugel ober mit dem Ringe eines guten glatten Schluffels cine furze Zeit lang barüber hin und her reiben fann, bis man vermuthet, daß sich die schwarze Farbe an bem Blumenblatte genugsam angebrückt hat; ein bergleichen vorbereitetes Blatt legt man nun swischen zwen Blatter weißes Papier, und prefit ober glattet folches ebenmäßig, so wird ber Bibrif bes Blattes vollkommen zu erkennen fenn. Diesen burchfticht man sobann mit einer Rabel, bedienet sich, so oft man es jum Abzeichnen no= thig hat, eines Bunbels mit recht flar gepulvertem Roblenstaube, und zeichnet oder hilft zulett bem Riffe mittelst einer Schreibseder nach. Weil das weifie

weiße Papier für die Augen so blendend ist, so thut man besser, wenn man gelbes nimmt, und alktann, siatt Kohlenstaubes, Berggrün.

Sauer geworbenes und umgeschlagenes Vier sehr geschwind zu verbessern und es wohl= schmeckend zu machen.

Man läßt ein Viertelpfund Sal alcali in eisner Halben Brunnenwasser ganz zergehen. Mit diesem Wasser kann man eine große Quantität sauern Viers im Gesäße (wenn man davon so viel hmeingießt, bis man eine Stunde hernach, benm Genusse desselben, keine Schärse mehr bemerkt) wieder so gut machen, taß es sich wiederum nach 1 oder 2 Tagen, bis auf den letzten Tropfen gut erhält.

Flach? (Haar) so sein und mit dem Ansehen, als wenn es weiße Seide ware, zuzubereiten.

Man reibt den Flachs mit Seife gut ein, steckt ihn sodann schichtweise in einen recht großen Topf, so daß man unten eine Lage Potasche, dann eine Laze Flachs macht, und in der Art fortsähret, his der Topf vollzelegt ist; da man dann eine recht

recht scharfe Lauge barauf gießt, und dieses zusammen etwa 14 Tage stehen und sich einarbeiten läßt. Hierauf süllt man diesen Topf mit bergleichen Lauzge wieder ganz voll an, bringt ihn an das Feuer, und läßt es eine Stunde sieden. Nun nimmt man den Flachs heraus, und wäscht solchen in warmen Wasser so lange rein aus, bis das Wasser helle bleibt. Sodann wird der Flachs gut ausgerungen, dünne auseinarder gebreitet, an die Sonne so lange gelegt, dis er recht ausgetrocknet ist, und durch eine seine Hechel gezogen.

Pflanzen, Saaten und niedrige Baume gegen die Verwüstung allerlen Arten Gars ten slingeziefers, d. B. Ertstohe, kleine Schnecken, Raupen, Ameisen und dergl. sicher zu schüpen.

Man wascht zur Frühjahrszeit die Stamme der Vaumzewächse zum östern mit Kalfmasser ab, und begießt solche alsdann, wann sie zum Laube ausbrechen, 8 oder 14 Taze lang, je nachtem es die Trockenheit des Votens erfordert, einigemai mit Tabakswasser. Das Gesame vermische man mit Tabakspulter (welches man in Tabaksfabruen sür weniges, auch ost umsonst bekommen kann) die Pflans Pflanzen hingegen begieße man wochentlich einiges mal mit Wasser, in das man den Tag vorher eine Partie dergleichen Tabakkstaubes eingeweicht hat.

Dem Branntewein seinen übeln Geruch zu benehmen, und ihn rein schmeckend zu machen.

Man darf nur auf 1 Maaß 4 Borstorferapfel nehmen, jeden in 4 Theile schneiden, diese hineinlegen, und solche einige Tage darin anziehen lassen, und sodann den Branntewein davon ab und umsfüllen.

Hölzerne, gypsene ober thonerne Figuren zu bronziren, b. i. ihnen das Ansehen, als ob sie von Metall wären, recht schon zu geben.

Man vermischt Kohlenschwarz mit Ockergelb, (man kann auch schwarzes Reißblen bazu thun) reibt solches unter Leinól, und gründet die Figur damit. Nun trägt man, ehe noch dieser Grund ganz trocken geworden, und wenn er noch ein wenig seucht ist, Aurum musicum mittelst eines etwa eines Fingers dicken trocknen Pinsels darauf, läßt es nun ganz trocken werden, und überstreicht das zulest

zulest mit einem ordinaren Delfirniß. Dieses Verfahren schüßet das Holz gegen Faulniß, und behalt in Lust und Wetter die langste Dauer.

Bubereitung einer Beinpomabe.

Man nimmt gebleichtes Wachs und ungefalzes ne Butter, jedes 12 Loth; Sirfdunschlitt, feinen Bucker, blaue Weinbeeren, jedes 4 loth; Diolwurzel 1 Loth; Wallrath 1 Pfund, und Rosentuch I Quentchen. Dieses wird in einen neuen Tiegel gethan, ein Maaß Rosenwasser barauf gegoffen, und ben oftern Umruhren 2 Stunden lang gefocht. Dann wird es vom Feuer abgenommen und hingefest, daß es kalt werde. Hierauf wird der Boben, der sich zusammengesetzt hat, auf eine Leinwand gelegt und rein abgeputt. Weiter nimmt man 4 Loth geriebene Dchsenzungenwurzeln, that folde in einen neuen glasurten Topf, gießt Rosen-Melken = und Mandelol, von jedem ein wenig, daan, und schmelzt es mit Umruhren wieder burcheinander. Endlich wird dieses durch eine reine Leinwand vollig ausgedrückt, und in vorher durch Wachs gezogenes Papier und bavon gemachten Rapfeln aus= gegoffen, und zum Gebrauche aufbewahrte Es dauert menigstens 10 Jahre, und verliert, wenn es in wohl zugedecktem Porcenan aufbewahrt wird, meder

weber seine Kraft noch rothe Farbe. Wie befarnt, so heilet diese Pomade alle Wunden, und ist sie aufgesprungene Lippen, Hände und Füsse dienlich, nur ist sie ben schwarenden Schaben nicht zu gesbrauchen.

Rancherferzen ju verfertigen.

Mon nimmt Gummi Penzoes 10 loth, Stoprax calamita ein Loth, und stößt solches, nebst linzbenen Golzsobsen im Mörser klein. Indeß läßt man anderthalb Loth Gummi Tragant zwen Tage lang in Rosenwasser weichen, thut alsbann solchen mit ersteren zusammen, fermirt sich Kerzen nach gefälliger Größe, und läßt sie im Schatten trocken werden. Die hierzu ersorderlichen Kohlen brennt man so: man schneidet Lindenholz in kleine Stückschen, die man in einem recht heißen Backosen zu Voten brennen läßt; diese löscht man sodann mit Nosenwasser in einem Napse, danut nichts verloren gege, ab; slößt sie, sobald solche recht trocken sind, und siedet sie durch.

Zubereitung ber Carminfarbe.

Man nehme einen gut verzinnten recht reinea kupfernen Kessel, thue 6 und ein halb Mark Re-

gen - oder Alukwasser hinein, lasse solches aussieden, und werfe 2 loth feine in einem Serrentinmorfel, flar gestoffene Cochenide hinein , rubre folches mit einem holzernen Spatel ohngefahr so lange berum, bis man 300 zählet. Hierzu wirft man alsbann 32 Gran romischen Allaun flar gemacht, nimmt es ven bem Feuer ab, laft es lauligt werden, und gießt es burchgerührt in einige porcellainene Schuffeln ober Teller. So läßt man es Tag und Nacht ruhiz fteben, gießt sotann das Waffer langsam in andere bergleichen Gefäße ab, läßt bie erstern an ber 2Barme trocken werden, und fehret den fertigen Ca:min behutsam zusammen. In 24 Stunden thut man bas namliche mit den besagten Gefagen, und fabrt bamit so lange fort, bis man nichts mehr vom Carmine findet.

Ungarisches Schlagwasser.

Man nimmt Galgant, Rosmarin, Spick oder Lavendelblüthen, Drangenblüthen, Salben und Losmeranzenschalen, jedes 1 koth, Nelken, Zimmet, Museatennüsse, weißen Ingber, Cardememen, Unis, Paradiestörner, von jedem ein halb Quent. und 2 Maß Manenblumenblüthen. Dieß alles sicht man klein, gießt 4 Maß starten Kornbranntwein darauf, läßt es etsiche Tage wohl zugebunden siehen, und zieht

zieht folmes sodann auf der Blase, wie einen Brantwein, gehörig ab.

Goldne ober filberne Treffen zu reinigen.

Man nimmt 2 Loth flein geschabte Seife, giefit ein wenig farten Branntwein barauf, und lakt es eine Stunde weichen; hernach thut man 2 Loth bestillirten Sonig, 3 Eflossel von Rintegane und eine Salbe fiedendes Baffer bagu, ruhret alles gut burch einander, und mafcht die Treffen barinnen. Sodann werden solche in laulichem Wasser wieder ausgefpuhlt, in ein leinwandnes Tuch eingeschlagen, bis sie meistens trocken sind, und wenn sie noch nicht gang rein maren, so ift bas obenbesagte Ausmaschen noch einmal zu wiederholen. Blag geworbene golbene Treffen werden, weil sie noch etwas feuchte find, mit Gurcume abgerieben. Endlich, wenn bergleichen ausgewaschene Treffen gang trocken, werden fie gerollet. Will man bergleichen Treffen, Perlen, ober allerband guten achten Schmuck nur trocken abputen, so nimmt man 1 Loth gebranntes Frauencis, vermengt es mit einem Quent. Dff. Cepia, firenet bavon, wenn es recht flar gerieben worben ift, auf die zu reinigen vorhabende Cachen, und burflet folche mit einer bichthaarigten Sammtburffe behutsam ab.

Gilber wieder weiß 'zu fieben.

Man nimmt rothen klar gemachten Weinstein, thut eben so viel Rüchensalz dazu, wirft solches in ein kupkernes Gefäß, gießt Wasser darauf, und sext es über Rohlenkeuer, so daß es siedet. Wenn nun das Silber, das zuvor geglühet werden muß, wieder ein wenig kühler geworden, jedoch noch heiß ist, wird es in dieses Wasser geworfen, in welchem man es eine Viertelstunde liegen läßt, und es alsdann mit einer Bürste von Messingdrath, oder auch ganz klarem Streusande, tüchtig abreibet.

Schwarze Hüte viele Jahre schön schmarz, in ihrem Glanze bauerhaft, und von bem Anscheine, als ob sie ganz neu wären, zu erhalten.

Man nimmt Lackmus, Vitriol, Brasilienspane und Bogelleim, von jedem ein wenig, thut dieses zusammen in einen Topf, gießt Wasser darauf, und läßt solches am Feuer aussieden. So bald nun der Hut durch Klopfen und Auskehren vom Staube gereinigt ist, so wird er mit dieser Brühe kalt überstrichen, und mit einer harten Bürste, stets nach dem Striche, durchgekehrt. Wäre der Huth noch nicht steif genug, so ist besagtes Versahren

noch einmal zu wiederhohlen, und hierauf wird ber Sut aufgehangt, bamit er gut austrockne.

Auf rabirtes Papier, ohne baß es loschet, bequem wieder zu schreiben.

Man mische einen Theil Spirit Vitrol. Mynsicht. zu bren Theilen ordindren Vitriolgeiste, bes
sireiche, mittelst einer Feder, den radirten Ort nur
ein klein wenig, und wische mit einem, ins Wasser
getauchten, aber wieder ausgedrückten, Waschschwamme sodann das Radirwasser wieder weg. Sobald
ein dergleichen Fleck an der Warme trocken geworben ist, schreibt sichs auf den Ort des Papiers so
gut wie zuvor.

Pockelsteisch einzulegen, daß sich solches ein Sahr lang gut erhält.

Wenn man Salpeter unter das Rüchensalz gemengt, und das Fleisch, das eingelegt werden son,
in gehörige Stücke abgetheilt hat, muß man jedes
Stück besonders mit diesem Salze tücktig durchreis
ben. Nun legt man diese Stücke schichtweise so,
daß man überall ganzen Pfesser, englisch Gewürz,
Lorbeerblätter und besagtes Salz darüber streut,
in das dazu vorbereitete Gesäß, spündet das Faß,

welches ganz voll gelegt werben muß, feste zu, und läßt es acht Tage lang ruhig stehen. Hierauf wird das Faß alle dren Tage umgestürzt. Man hüte sich aber, mehrere andere Kräuter benm Einlegen dazu zu thun, weil selche leicht in eine Fäulung gerathen, und das Fleisch sodann gewiß umschlägt. Wenn man nun das Fleisch stückweise zum Gebrauch herausnehmen will, muß man locker passende fleine Vreter vorrättig haben, um solche auf das übrige Fleisch zu becken. Ueber diese Vreter legt man einen Leinwandsteck, und tüchtige Steine darauf, und giebt Achtung, daß die Lacke steis über das Fleisch weggehe.

Schinken und Speck zu rauchern, baß sich solche wenigstens brey Jahre lang er= halten.

Man muß ein starkes Stück Fleisch vier Wochen, und ein schwaches dreh Wochen lang im
Salze liegen lassen. Dben benm Knochen ber Echinken wird das sogenannte Haasenbein herausgeschnitten, und der Ort hernach mit Salz und
Salpeter gut durchgerieben. Das Fleisch wird sodann in ein Gesäß gethan, und unten und überall tücktig Salz eingestreuet. In dieser Verfassung läst man die Schinken acht Tage lang liegen, nur

bak man sie indessen alle bren Tage einmal um: menbet. Dun merden die Schinfen aus ber Lacke in ein anderes Gefaß gelegt, alle bren Tage umgewendet, und nur das übrige Fleisch ober Speck ift täglich einmal mit dieser Lacke, die flats wieder abgegoffen wird, wohl zu begießen. Bier Wochen bernach wird jeder Schinken dren Tage lang gepreßt, und man hanget Schinken und alles übrige jum Mauchern im Schorsteine ober Rauchkammer auf. Run giebt man Dbacht, daß das Rauchern ja nicht im Anfange zu bisig, sondern langsam erfolge, Sonft nimmt bas Fleisch einen Rauchgeschmack an. Wenn man acht Tage lang mit Wachholderreifig rauchert, so wird das Rleisch desto angenehmer und frandhaft. Wenn bas Fleisch vier volle Wochen geräuchert worden, so hänget man aucs an einen luftigen Drt, ber nicht bumpfig ift, gur Berwahrung auf, und auf solche Urt wird sich bas Fleisch wenigstens 3 Jahre lang gut und bauerhaft erhalten.

Verfertigung des Firnisses, der zum englisschen Wachstaffet zu gebrauchen, oder auch um Luftballons davon zu machen.

Man kocht ein Pfund Vogelleim in einem glakurten Topke so lange, bis, wenn man davon ein We-

Weniges auf gelinde Kohlen spriget, es sich leichtlich entzündet. Dun nimmt man diesen Topf weit vom Feuer ben Seite, und gieft ein Pfund Terpentinspiritus dazu; diese Mischung laffe man im Frenen (weil sich solches leicht entzundet) und mit Worsicht über Rohlenfeuer ungefähr acht Minuten lang, unter behutsamem Umrühren, gut zusammen kochen. Hernach nimmt man in einem andern neuen Topfe ein Pfund Silberglatte, giefit Duf. Mohn = und Leinol, von jedem ein Pfund, darauf, und focht es (weil dieses Berfahren Ursache giebt . daß der Firniß in der Folge geschwind trocken wird) eine Viertelstunde lang ab. Endlich gießt man biefe Dele zu befagter Maffe, benbes heiß zusammen, ruhret es gut burcheinander, und hebt es ju gefalligem Gebrauche auf.

Anweisung zur Verfertigung eines Potpourri, ber lange Zeit ben Geruch behalt.

Man nimmt frische Orangeblüthen, rothe Nosfenblätter und eben dergleichen Relkenblätter, von jedem I Pfund (von lettern schneidet man alle weisse Stiele ab) ferner Lavendelblüthen, Thymian, Basilicum, Salben, Eitronenmelisse, Lorbeerblätter, frische Eitronenschaalen, kleine grüne Pomeranzen, Zimmt, Würznelken, zu Pulver gestoßene Violens

wurzel, von jedem letztern nach Proportion und Gesfallen, und vermengt dieß alles gut durcheinander, vergesse aber nicht, es mit zuvor gelinde geröstetem Salze tüchtig einzusalzen. Nun legt man ein oder zwen, mit ganzen Nelken dicht gespielte, frische Cistronen in die Mitte dieser Mischung, zieht, nachs dem diese 24 Stunden lang darin gelegen haben, die Würznelken wieder heraus, schneidet sie in Stückschen, schälet von der Eitrone die Schaale ab, wirst solches auch zur Masse, thut alles dieses schichtweise (das ist, bald die Mischung, bald Salz) in das dazu ausgesuchte gut gereinigte und wohl ausgetrocknete Geschirr, drückt alles sest ein und verzwahrt es, mittelst vorsichtigen Zustopsens.

Raupen von niederstämmigen Baumen balb zu verjagen.

Man mache von Fledermansekoth und Knoblauchstroh eine Mischung, schütte davon auf glühende Kohlen, und rauchere fleißig damit unter ben Baumen.

Recept zu einem Pestessig, ber ben allen anssteckenben Krankheiten zu gebrauchen.

Man nehme die obersten Spissen von Wermuth, Salben, Naute, Nosmarin und Krausemunze,

minze, von jedem eine Sand voll, alles frisch und wenn es noch grun ift, getrocknete Lavenbelbluthen, zwen Sande voll, Angblauch ein halb Loth, Delken, Zimmt, Muscatennuß und Kalmus, von jebeni E Quentchen, gieße 3 Seibel recht guten Beineffig barauf, und laffe es 2 ober bren Wochen auf bem warmen Dfen in Sand eingesett, ober an ber Sonne stehen. Hierauf seihet man es burch ein leines nes Tuch ab, und thut ein wenig Kampfer bazu. Run wird die Flasche mit einem Pfropf verwahrt, und sonst noch wohl zugebunden. Dieses Medicament ift auch außer allen ansteckenden Krankheiten. ben neblichtem, kaltem ober feuchtem Wetter, mit vielem Rugen zu gebrauchen. Man trinkt ein Weinalas voll davon, gießt auch zum Rauchern eine fleine Parthie beffelben nach und nach auf ein glubenbes Eisen ober Stein, und verbessert baburch die Luft.

Einen guten Sauseffig zu brauen.

Man nehme etwas Malz, ungefahr ein Uchetel, lasse es recht klein, fast wie Mehl, schroten, thuc solches, nehst 6 Loth Potasche, in einen Resell, gieße 4 Eimer voll reines Wasser barauf, zünde das Feuer unterm Ressel an, und lasse es eine Stunde lang kochen. Indessen setzt man ein zus reichend

reichend großes Stellfaß, in dem unten an der Bosbenseite ein Hahn dum Ablassen des Essigs besestiget ist, auf eine Lage Stroh, thut ein paar Eße löffel voll Sauerreiq und eine Handvoll Weinstein hinein; gießt noch ziemlich warm das Malzwasser init seinem Salze darauf, und deckt das Stellfaß um und um mit Vetten und Lüchern, wenn es zus vor mit einem passenden Deckel zugemacht worden ist, sesse zu, damit es warm erhalten werde, und bald in Gährung kommen könne: so wird man nach Verlauf 14 Tagen einen starken schmackhaften Essig vorräthig haben, den man auf kleinere Gesäße abziehen kann. Auf die Mutter kann man sodann schal gewordenes Vier und derzleichen soust schre liches von Zeit zu Zeit nachgießen.

Einen rothen Lack aus Farberrothe, (ber, feiner Dauer wegen, bem aus Fernam= buck vorzuziehen ist) zu machen.

Man lose 4 Loth Allaun in 13 Seidel destilstem Wasser auf, lasse dieses am Feuer kochen, und thue sodann 4 Loth gestoßene Farberrothe hinein, lasse es damit noch ein paarmal auswallen, hebe es hernach vom Feuer, und siltrire es durch einen Filtrirtrichter, in dem man dazu doppeltes weißes Vließpavier gelegt hot. Man last hierauf diese

durch=

burchgeseihte Brühe noch eine Zeit lang rubig stehen, bamit sich die daben vorhandene Unreinigkeit abseizen könne. Run löset man eine erforderliche Menge Weinsteinsalz in destillirtem Wasser auf, und tropfet von dieser Lauge nach und nach so lanz ge in besagte rothe Brühe, bis sich die sämmtliche Nothe als ein seines Pulver zu Voden gesetzt hat. Die darauf siehende mäsrichte Feuchtigkeit seihet man langsam ab, gießt warmes Wasser auf den rothen Niederschlag, wodurch sich das Salz davon absondert, und zulest gießt man auch dieses Waszeser behutsam davon weg, und trocknet den sertigen Lack an einem mäßig warmen Ofen. Wer diese Farbe dunkler haben will, der braucht nur weniger Alaun dazu zu nehmen.

Eine vorzüglich schöne grune Farbe zu machen.

Man lose 2 Psund blauen enprischen Vitriol in 6 Maaß Wasser über Kohlenseuer auf. In einem andern Gefäße loset man 2 Pfund weiße recht trockne Potasche nebst 22 Loth gepulvertem Arsenik in 2 Maaß Wasser auf, und seihet dieses durch Leinwand. Hierauf gießt man letztere Lauge nach und nach zu dem aufgelösten Vitriol, wodurch alsogleich die grüne Farbe zu Boben säut. Diese wurd

nun in frener Luft mit heißem Wasser ofters abs gesüßet, hernach auf ein aufgespanntes Tuch gesbracht, nicht zu dicht über einander gelegt und abgetrocknet. Die von besagter Masse zurückbleibente Farbe wiegt gemeiniglich 1 Pfund 13 Loth.

Aus blauem Indigo sehr brauchbare gelbe Farbe zu machen.

Man verdünne zwen Loth guteb Scheidewasser mit acht Loth Regenwasser, gießt das auf anderts halb Loth sein geriebenen Indigo, und sett es un gelinde Wärme. Dun gießt man 4 Loth Regenwasser nach, und erhält eine sehr schöne gelbe Farbe. Dahinein tropset man so lange Weinsteinds (Oleum tartari per deliquium) als zur Dämpsung der Salpetersäure nottig ist, d. i. bis es beym Einströpfeln nicht mehr brauset. Verdünnet man diese Mischung nach Proportion mit Gummiwasser, so giebt es eine sehr hochgelbe Linte.

Berlinerblau zu Tusche zuzubereiten.

Man nimmt anderthalb Loth flar geriebenes Berlinerblau, gießet darauf langsam und tropfensweise vom Vitriolspiritus so lange, bis es davon nicht mehr brauset. Nun rührt man es gut durchseinander

einander und läßt es flehen, daß es sich wieder fegen kann; benm Gebrauche wird es mit Gummis wasser wohl vermischt.

Die buntartigen Gartenschnecken, die in Garten Frühjahrs = und herbstzeit an Pflanzen und Gewächsen großen Schaben anrichten, sicher zu vertreiben.

Dieses bewerkstelligt man am besten, wenn man sich Frosche in den Garten schafft. Aus Erfahzung hat man bemerkt, daß besagte Schnecken sich früh und abends, wenn es stark thauet, besonders auch ben regnigtem Wetter, aus Erdreich niederziehen; und so kann man ihnen denn nichts bessers zur Vertilgung entgegensetzen als den Frosch, der solche begierigst einschluckt.

Die wegen ihres unangenehmen Gesangs so= wohl, als wegen bes Schabens, ben sie an den Pflänzchen in Gewächshäusern an= richten, sehr überlästigen Grillen geschwind zu vertreiben.

Wenn man Erbsen mit ein wenig Quecksilber Cocht, sodann das Wasser weggießt, und die Erb-

fen in dem Gemache, wo sich diese Thiere aufhalten, einige Zeit lang hinstellt, da sie denn Nachtszeit begierig davon fressen und sterben. Eben so bewährt ist auch folgendes: Man rühret klein geriebene Wurzeln mit Arsenik und Weizenmehl durcheinander, und sest solches an den Ort, wo gedachte Thiere ihren vornehmsten Ausenthalt haben.

Die Maben aus bem Rafe zu vertreiben.

Man grabe ben Zeiten, ehe bergleichen Ungezieser zu sehr überhand nimmt, ein Loch in den Kase, oder schneide solchen halb durch, dann mache man von einem Theil Salz und zwenen Theilen klar gestoßener Kreide ein Pulver, und mit diesem fülle man das Loch aus, oder bestreue den Schnitt damit, und um zu verhüten, daß das Ausgestreute nicht wieder absalle, schmiere man ein wenig Butter darüber her.

Gin febr gutes Sulfsmittel gegen bie Motten.

Man nahe Kampfer in Leinwandsleckchen ein, und lege solches in die Kleibungsstücke. Frene Luft vertreibt zu seiner Zeit binnen einer halben Stunde diesen Geruch völlig. In einen Wagen, wo sich in dessen Tuche bergleichen Insesten zeigen, barf man nur Kampfer aufhängen, den Wagen als

ienthalben fest zumachen, und ihn ein paar Tage in der Verfassung stehen lassen.

Saure Rirschen, Stachel=, Heidelbeere und dergleichen auf die vortheilhafteste Art zu trocknen, und zwar so, daß sie über ein Jahr lang trocken, saftig und dauerhaft bleiben.

Man thue dergleichen Frucht in ein recht trochenes glasernes Gefäß, und verwahre solches mit einem guten Pfropf. Nun setzt man dieses Glas in einen mit kaltem Wasser angefüllten Topf ans Feuer, und nimmt es, sobald das Wasser einige Minuten gekocht hat, vom Feuer weg, läßt das Glas so lange in diesem Basser stehen, bis solches genugsam überkühlet ist. Sodann schüttet man die Kirschen oder bergleichen auf ein Bret, und läßt solche einige Tage lang an der Luft noch völlig ausdünsten.

Bu heftiges Masenbluten zu stillen.

Man tauche ein zusammengerolltes Lappchen in farken Branntewein, und stecke es in die Nase.

Das Aufkommen und ben Wuchs bes Heberichs in ber Gerste zu hindern, bestehet im folgendem:

Man schuttet, jur Gaezeit, die bagu bestimmte Gerfie in ein Gefaß, und so viel Waffer barauf, bak es I Elle hoch barüber feht. Wenn man nun mit einem Solze barin umber fahrt, so sowimmt ber Seberichsaamen in ber Hohe; man hat baburch Die Saamengersie gut gereiniget und nun fdet man biefe noch feuchte Gerfie fo aus, bag man fie erft 5 bis 6 Tage nachher eineget. Ift bie Witterung warm und etwas feuchte, fo find, unter ber Zeit, Die noch etwa im Saamen guruckgebliebenen Rorner Seberich schon aufgegangen, und werden nun burch Egen wieber fo herausgeriffen, bag fie auf ben Acter liegen bleiben und verderben. 2Bo 50 und mehrere Scheffel ausgesaet werben, murbe bas hier bemerkte Berfahren vielleicht zu beschwerlich senn : man fann sich aber wenigstens, burch besagten Dortheil, in bergleichen großen Wirthschaften, reine Saamengerste anschaffen, und bas gebachte Untraut ganglich aus ben Felbern vertreiben. 3ft, benm Gerfte aussaen, eine falte naffe Witterung, so treibt der Seberich vor und drücket die noch keimende Berfte. Singegen wachst die, in trodnen Tagen ausgefaete, Fruh-Gerfie reiner. Und ben ber flemen

Gerste

Gersie ist noch mehr Vorsicht nothig. Fallt nach deren Aussaat einige Tage trocknes Wetter ein, so gehet ber Heberich nur matt und sparsam auf, und wird von der schon größer gewordenen Gerste im Fortwuchse gehindert und unterdrückt. Der Hederich gehet vom Schweineviche unverdauet ab, daher muß bergleichen Futter zuvor gebrühet werden, wenn er nicht durch solchen Dünger dem Acker, aus Unvorssichtigkeit, häusig wieder zugeführt werden soll.

Machelichter, die 5 bis 6 Stunden lang brennen, und bennoch nicht kurzer werden.

Diese Lichter können, weil man sie nicht zu ses hen! bekommt!, von allen Sorten Wachs gegossen werden. Es ist eine mit der Dicke des Lichts passende bleverne Röhre, welche das Anschen des schönsten weißen Wachslichts hat. In diese stecket man, von unten hinauf, das Wachslicht, und besestiget die mit einer Schraube versehene lackirte Hulse an ihren Leuchter, der mit einer proportionirten schwachen Feder verschen ist, die das abbrennende Licht immersort dergestalt in die Hohe treibt, daß (indem besagte Hilse an ihrem obersten Theile schon inwendig etwas enger und so eingerichtet ist, daß die Feder das Licht niemals zu hoch oder gar durch brücken kann) es slets um einen starken Messer-

rücken

rucken tiefer in der Sulse stecket. Dergleichen kleiner Bortheil macht, weil die außere Luft nicht gerade ans Licht anstoßen kann, daß die Lichter viel
langer brennen, daß sie niemals rinnen konnen, auch
daß Personen, die gerne ben Nacht lesen, niemals
Schaden damit zu befürchten haben. Und die schon
weiß lakirte Julse ist sogleich wieder gereinigt, wenn
sie schmutzig geworden.

Sußem Wasser, bas man auf Seereisen mit= nimmt, die langste Dauer zu verschaffen.

Man wirft in ein, mit Wasser gefülltes Faß 2 Hande voll ungelöschten Kalk, und läßt bas Gefäß zugespündet 6 bis 8 Tage stehen. Nun gießt man das Wasser wieder heraus, spühlet das Faß rein aus, füllt es mit gutem süßen Wasser, und spündet es fest zu.

Ein sicheres Mittel wiber ben Brand im Weißen.

Man nimmt frisch gebrannten Ralk, so warm als man ihn nur aus bem Ofen bekommen kann, thut solchen ungelöscht in ein Jaß, setz ihn an eisnen trocknen Ort, wo nicht viel Luft, noch weniger souchtigkeit bazu kommen kann und bewahret ihn

also in Zeiten, bamit er sich von selbst im Fasse auflose oder losche, meil bergleichen Ralt, der sich felbst geloscht hat, zu diesem Behuf von besten Nugen ift. Den Tag vorher, ehe man ben Beizen ausfaen will, mirb nun bavon foviel, als zum Samen erforderlich ist, genommen. Man schüttet solchen auf einen Boben, ober auch in ber Scheunentenne, 4 ober 6 300 hoch, breit auseinander, und begieft ihn, mit einer mit fleinen Lochern versehenen Gartengießkanne, in welche man Mistjauche nimmt, so viel als nothig ift, um alle Korner bamit naß zu machen, welches man zulest, mittelft Umschaufelns, zu bewirken sucht. Sierauf wird von bem flargepochten Rolfe so viel nach und nach genommen, und dieser, vermittelft eines nicht zu großlochrigten Siebes, über den genäßten Weizen bergestalt hingesiebet, daß die Rorner wie überzuckert aussehen. In diefer Berfaffung läßt man den Samen wenn man ibn noch zuvor in einen spitigen Saufen zusammengeschaufelt hat, diese Macht über liegen. Den folgenden Morgen und ehe man ben Weizen in Sacke faßt, wird berfelbe noch ein paarmal bunner auseinander gebreitet, und im Fall er zu trocken geworden senn sollte, nochmals ein wenig angefeuchtet, bamit die Luft bem Seeman nicht ben Staub in die Alugen jagen konne. Auf I Schefiel Weizen wird hochstens I Spint also überhaupt der sechzehnte Theil an Kalte, als das T Mag

Maß des Samens beträgt, genommen. Sollte wezgen zu nasser Witterung, den folgenden Tag nicht ausgesächt werden können, so schadet es gar nichts, wenn auch der vorbereitete Same, 8 oder 14 Tage liegen bleibt, er darf nur auseinander gebreitet und trocken bleiben. Im Aussiden aber muß er etwas dichter als sonst gewöhnlich, weil er aufgequollen ist, ausgestreut werden.

Aus Maculatur bie Druckerschwärze heraus= zubringen, und wieder das schönste weiße Papier baraus zuzubereiten.

Man hat hierzu dren Folianten mit alter Schrift und andres Maculatur von schlechtem Schreibspapier genommen. Der Papiermacher warf solches in heises Wasser, so wie es mit allen Papieren zu geschehen psiegt, damit der Leim herauskomme. Ohne alle weitere Neinigungen legte er es dann mit 6 Stückchen Walkererbe, iedes 3 Zoll lang und · Zoll breit, in das Loch, ließ sie 12 Stunden karinnen stampsen und 2 Stunden im Hollander gehen, und that hierauf 1 Kanne Kalk darzu. (Das Terpentinds bat er hieben zu gebrauchen untersaffen; aber der Erfolg hat gezeigt, daß es auch überstüstig gewesen sehn würde, denn die Abalkererbe hat alles geleisiet, was man verlangte.) Der Papiermäller bekam hiers

von 1 Rieß 12 Buch schon weißes Druckpapier und behielt noch ju 6 Buch vorrathiger Masse übrig.

Gyer ben Minter über zu erhalten.

Man sammlet diesenigen Eyer, so im August und folgenden Monaten gelegt worden, legt sie auf Bretter und wo möglich so, daß sie nicht auf einander antreffen. Sie mussen auch zuweilen umgewendet werden, damit sich sie nicht an einer Seite anlegen. Auch hat man zu probiren, ob kein faules daben sey, weil es mehrere ansteckt. Der Ort, wo man sie hat, muß weder seuchte noch dumpsig seyn, sonst nehmen sie den Geschmack an, und vor Erfrieren muß man sie auch hüten. Werden sie aber sogleich vom Reste weg, mit einer beliebten Farbe stark überstrichen, und wenn diese Farbe eingetrocknet, in Alsche gelegt, so halten sie sich, wohl über ein Jahr lang, gewiß sehr gut.

Vortheile zu Ersparung ber Potasche benm Leinwandbleichen.

Da das Wasser, welches von Misthausen abläuft, eine Menge von echtem alkalischen Salz enthalt, so hat man in England den Versuch gemacht und eine große Quantität Mistjauche ausdünsten

E 2 laffen,

lassen, und den Bodensak in Ofen ausgebrannt. Auf diese Urt hat man eine Potasche zubereitet, die eben so vortrestich ist, als es das alkalische Salz nur immer senn kann.

Ameisen zu vertreiben.

Man nimmt kleine grüne Wermuthstrluche, und stellet den Zuckerhut oder andere süße Sachen darauf. Auch ein wenig trockner Kampfer in die Speisekammer gestreut, vertreibt die Ameisen, ohne daß die Lebensmittel Geruch und Geschmack bavon annehmen.

Fenfterfütte zu machen.

Man reibe Buchdruckerfarbe in einem heißen Mörfer so lange, bis sie ein weicher Teig wird, und hierzu kommt noch sein gestossenes Blenweis oder Silberklätte. Mit dieser Vermischung bestreiche man sowohl die scharfe Seite der Glastafeln als auch den innern Falz der Nahmen, und wenn die Farbe gut ist, so wird solche wenigstens in 6 Stunden trocken. Dieser Kutt halt vorzüglich sest, auch wenn die Nahmen zu faulen anfangen, und läßt weder Wasser noch Luft durch.

Die beste und bauerhafteste Ofenkutte zu machen.

Man nimmt eine reine gut durchgesiebte Asche, wirft Kuchensalz barein, und macht solches mit Wasser zu einem Teige. Ben nen aufzuseßenden, besonders ben runden Oesen, ist diese Kutte sehr zu empsehlen, so wie sie auch, zum Berschmieren der Osenrigen, unverbeßerlich gut ist. Auch kann man allensalls ein wenig Lehm barunter mischen.

Ein gutes Raucherpulver zu machen.

Man ninmt Lavendelblumen und Mosenblätter, von jedem i Quent., Würznelken 2 Quent., Benzöe i Loth, Storar 2 Loth, Agtstein 3 Loth, Weiherauch und Massir 6 Loth, und arbeitet solches unetereinander.

Englische Runftlichter zu machen.

Man nimmt 4 Pfund Hirschtalg, 1 Pfund weises Wache, 2 Loffel Salz, etwas Nosconwasser, 1 Loth Weinsteinspiritus, ein Wenig Hausenblase, weißen Vitriol, gebrannten Alaun, Salmiack, Fraueneis, Salpeter und Federweiß, hacket alle diese Stücke mit einander klein, thut solche in ein Gefäß und dazu

bazu Weinhesen, Branntwein und Weineffig. Dieses alles fetet man zusammen über ein gelindes Rohlens feuer, lafit es 1 Stunde lang kochen und schaumt es wohl ab; alebann schuttet man es in ein leinenes Tuch, arbeitet es wohl durcheinander und lagt es falt werden. Bu ben Dochten fommt baumwollnes Garn, welches zuvor in Branntwein muß getaucht werden, man trocknet soldies und nimmt 10 Faden zu ben Dochten. Diese bestreicht man mit Wachs und Rampfer und thut fie in bie Forme. Run gießt man die Lichter in eine glaferne Forme. Bu einem großen Radytlichte nimmt mon ein Becherglas, mel= ches 1 Pfund hatt. In Dieses fieckt man ein bunnes Hölzchen, wie eine Stricknadel dicke, wickelt ein wenig Baumwolle barum, thut es mitten in bas Glas und machet unten ein wenig Blen baran.

Pflaumen mit Effig einzulegen.

Bufbrberst durchsticht man schöne große Pflausmen hin und wieder mit einer Gabel und thut sie in einem Kochtopfe. Dun kochet man, auf 8 Pfund Pflaumen gerechnet 3 Pfund Zucker, ganzen Zimmet und Würznelten, von jedem 1 Loth, in einem Maß Weinessig so lange, bis es so dieke als ein Syrup wird, den man, sobald er kalt geworden, durch den Durchschlag, über die Pflaumen hergießet und solches

8 Tage lang im Ruhlen flehn läßt. Hierauf nimmt man die Pflaumen heraus, kocht den Sprup noch einmal furz, thut die Pflaumen wieder hinein und läßt folche noch einmal aufsieden, worauf man das im Durchschlage zurück behaltene Gewürz wiederum darzu thut, alles überkühlen läßt, und hernach den Topf im Rühlen gut verwahret.

Grune Erbsen erhalt man grun und frifc.

Wenn man zu 2 Hande voll Erbsen eine Hand voll Salz nimmt, es so lange locker durch einander reibet, bis es Saft giebt, es hierauf in eine Flasche thut und noch so lange schüttelt, bis sie vou wird, daß nur etwan noch eines kleinen Fingers Dicke fehlet, alsbann thut man 3 ober 4 Theeloffel ven bem Safte barzu. Dun wirft man eine Sand voll Alfche in einem Topf, sest die zugenfrofte Flasche hinein, gießt Waffer in den Topf, so daß ein wenig am Flaschenhalse fehlet, läßt es eine halbe Stunde lang tochen und nimmt sedann die Rlasche wieder heraus, wischet fie ab, bindet fie ju und fest fie an einen frischen Drt. Wenn man etwas gum Bcbrauch bavon haben will, so nimmt man diefe Erbfen, maffert fie zwenmal 24 Stunden ein, giebt ih. nen den ersten Tag etlichemal frisch Wasser, kocht fie sobann ein wenig, gießt bas Wasser ab und thut

sie in ein Cafferoll, ba man fie bann auf gewöhnliche Urt mit Weißbrot und Fleischbrühe zurichtet.

Steingutteller und bergleichen Gefchier mit Buchstaben zu zeichnen.

Man braucht hierzu blos ordinare Tinte mit Vitriol aufzusehen. Die damit geschriebene Schrift frist sich in die Glasur der besagten Gesäße so fest ein, daß solche, so lange als das Geschirr dauert, wie eingebrannt bleiben wird. Allenfalls kann das Neberziehen der Schrift auch einigemal wiederhohlet werden.

Kornwürmer zu vertreiben.

Den auf Getreideboden oft so großen Schaben anrichtenden Kornwurm vertreibt man sehr bald, wenn man Vitriol mit kochendem Wasser auslöset, solches gut durchrühret, und damit den Fußboden und die Wände des Kornbodens bes an das Dach hinauf gut überstreicht, und sodann erst das Gestreide hinschüttet.

Vortheil beym Anbau ber Kartoffeln.

Man legt zu der Zeit im Frühjahre, wenn die Kartoffeln gelegt zu werden pflegen, eine Men-

ge davon in eine warme Stube, so treiben solche leicht Keime. Wenn nun lettere, etwa eines Finzgers lang, hervorgeschossen, bricht man solche ab, und stecket sie in daß dazu vorbereitete Land, doch so, daß etwas davon von Erde unbedeckt frey bleibe. Diese verpflanzten Keime treiben so schone Kartosseln, daß viele davon I Pfund schwer werden. Die übriggebliebenen Kartosseln legt man besonders in ein anderes Stück Land, wo sie neue Keime treiben und eben so viel Frückte als gewöhnlich tragen werden, ob man von ihnen gleich die Lussschöslinge, besagtermaßen, abgebrochen hat.

Der Wolle, ohne sie zu schwefeln, die schönte weiße Farbe zu verschaffen.

Man stoße 2 Pfund gute reine Kreide, (die zu einem Pfund gesponnener Wolle erforderlich ist) mache diese mit kaltem Fluswasser zu einem Bren, gieße diesen über die Wolle aus, und lasse solche 24 Stunden stehen. Nun reibt man die Wolle so, als wie sie mit Seise gewöhnlich gewaschen wird, sleißig durch, und man wird bemerken, daß se ofter diese Urbeit wiederhohlt wird, die Wolle desto weißer und schöner ausfällt. Zuletzt reibt und spühzlet man in kaltem Fluswasser die Wolle so lange aus, die nichts von kreibigem Wesen darin zu verzswiren

spuren ist. Dieses Versahren ist besser als mit Lauge oder Seise, und ist auch wohlseiler. Ueberhaupt ist der Wolle das Waschen in kochendem Wasser mehr schädlich als nühlich, denn sie wird davon nie so weiß, sondern vielmehr hart, und läuft ein.

Roststede aus polirtem Stahl leicht heraus

Man nehme Oleum Tartari und Oleum Suce eini, von einem so viel als vom andern, und schüttbe folches gut durcheinander. Hiervon streicht man etwas auf den Rostschen, da sich dann der Rost mittelst eines Stückchen Lindenholzes nach und nach wegreiben läßt.

Anweisung, wie man ohne Feuer und Brennblase einen sehr schmachaften Aquavit versertigen kann.

Ratafia.

Hierzu nimmt man gebackne Kirschen und Zucker, von sedem i Viertelpfund, neue Würze 2 Loth, Cremortartari 3 Quentchen, Zimmetblüthen. 2 Quentchen, und Nelken ein halb Quentchen. Wenn man die Kirschen nebst den Kernen im Morfer gestoßen hat, so gießt man i Maaß starken Branntewein dazu, pfropfet die Flasche fesse zu, läst sie hernach an einem temperirten Orte 24 Stunden stehen, thut sodann die übrigen Ingredienzien, wenn solche zuvor flar gestoßen worden, dazu, siltrit zulest diese Masse, die man noch i oder 2 Tage oder länger stehen gelassen, in ein gut gereinigtes Gesäß.

Rimmel.

Man nimmt 4 Loth Kimmel, 6 Loth Zucker, 2 Quentchen Cremortartari, ein halb Quentchen Cubeben, ein Viertel Cardemomen und ein halb Quentchen Galgandwurzel.

Pomeranzen ober Eitronen.

Man nimmt 4 Loth getrocknete Pomeranzenoder Eitronenschaalen, 1 Diertelpfund Zucker, neue Würze und Eremortartari, von jedem ein halb Loth, Eubeben und Cardemomen, von jedem eine Messserspitze.

Persito.

Man nimmt bittere Mandeln und Zucker, von iedem 6 Loth, Eremortartari 2 Duentchen, und 3 bis 6 Lorbeerblätter.

Relfen.

Man nimmt Relken I Quentchen, neue Warze I Loth, Cremortactari 2 Quentchen, und 6 Loth Zucker.

3 immt.

Man nimmt I Quentchen Zimmtbluthe, 2 Quentchen Eremortartari, neue Wurze I Loth und Zucker I Viertelpfund.

Jedes der hier gemeldeten Recepte ist auf I Maaß Branntewein gerechnet. Die Species wersden zu jeder Sorte klar gestoßen, und wenn der Branntewein zum Extrahiren darauf gegossen, biszweilen durchgeschüttelt. Zum Durchseihen nimmt man einen hölzernen Filtrirtrichter, und legt in solchen ein mit Behutsamkeit gemachtes Skarniz von dichtem grauen Löschpapier, oder welches noch beseser, von sogenanntem Beuteltuche. Endlich kann man auch den Satz ober das Uebriggebliebene nochmals mit einem halben Maaß Branntewein gebrauchen, und ist hierben besonders auf gut gereinigte und recht trockne Flaschen Rücksicht zu nehmen.

Vortheilhafter und richtiger Gebrauch der Mahler = Farben.

Beiße Farben.

Rreide ist nur in Wasserfarben zu gebrauschen, welche mit Leimwasser angemacht werben muffen.

Bley. und Schieferweiß können in Del gebraucht werden. Es wird zuförderst mit Wasser abgerieben. Hernach thut man ein wenig gebleichtes Leinol hinein, und reibet es so lange, bis altes Wasser wieder davon abgelausen ist. Die Mahler nennen solches: schlemmen. Es geschieht auch wohl, daß sich das Bleyweiß nicht gut schlemmen lassen will, da darf man nur ein klein wenig Seise hineinschaben, dann wird sich das Wasser bald davon weg begeben. Man hat sich auch in Ucht zu nehmen, daß man nicht zu viel Del darauf gießt, sonst geht das Wasser ungern heraus, und wenn man das Del barauf gegossen hat, so muß man ganz langsam reiben und den Stein sein selinde führen.

Gelbe Farben.

Auripigmentum (Opperment) ist in Del und Wasser zu gebrauchen.

Gelbe Erbe kann man in Wasser und Del gebrauchen; dann aber muß es in Del mit ein Paar Tropfen Firniß gerieben werden.

Nauschgelb wird meist mit Wasser abgerieben. Besser aber thut man, wenn man guten Branntewein dazu nimmt. Wenn er klar ist, läßt man ihn wieder trocken werden. Es giebt eine schöne Farbe in Wasser und Del, es muß aber lauster Firniß dazu genommen werden, wenn man es in Del gebrauchen will.

Schüttgelb. Hierven giebt es zwenerlen, lichtes und dunkles. Es wird meist in Del, halb Del halb Firniß gebraucht. Mit Indig und Vergsblau läßt es sich bequem mischen. Vorzüglich ist es zu Landschaften dienlich.

Gummi Gutti ist meistens nur in Gummi Farben zu gebrauchen. Wenn man solches mit lauster Firniß abreibt, so kann man gelb gemahlte Saschen hamit lasuren.

Gialtalini ist in Del zu gebrauchen. Borher wird es unter Wasser abgerieben, dann läßt man es trocknen. Es wird mit weiß gebleichtem Dele aufgemischt.

Goldlack wird in Del gebraucht und ist befonders ben alten Köpfen mit anzuwenden.

Grane Farben.

Grane Erbe kann erstlich mit Wasser absperieben werden und dann mit Del. Es ist eine Farbe in Landschaften, sie giebt auch einen lieblischen Schaften in Gesichtern und Leibern. Ist als Iem gut in Del zu gebrauchen.

Grünspan ist in Del und Wasser zu gestrauchen, und wird mit Firniß präparirt. Er kann auch mit Blenweiß und Schüttgelb vermischt werden. In die Verdunkelung wird er mit ein wenig Indigo versetzt. Will man ihn in Wasser gebrauchen, so muß man selbigen mit scharsem Eschige abreiben, denn er leidet kein Leimwaßer. Will man aber Eisenwerk oder andere bergleichen Sachen damit anstreichen, so nimmt man halb Blenzweiß darunter.

Berggrun wird eben so, wie vorstehend, 'behandelt.

Bergasche wird nur in Del gebraucht.

Blaue Farben.

Gemeine Schmalten kann man nur in Wasser gebrauchen, benn sie ist etwas grob. Wenn man aber davon etwas machen will, muß man erst einen Kreibengrund, der grau fällt, legen, und mahlet sodann darauf.

Del Schmalten wird in Del gebraucht, und es kommt etwas Spickól darunter. Wenn man etwas fauberes davon machen will, so legt man erstlich von Delsarbe einen grauen Grund, und streuet in das Rasse die trockne Schmalte, klopfet aber zugleich von unten herauf, läßt es trocknen, und mahlet mit Delschmalte darüber.

Bergblau wird mit distillirtem Del angegemacht, und man thut ein wenig Spickel barunter.

Spanischklau wird wie Vergblau behanbelt. Es ist aber eine Farbe, die sehr in Acht genommen werden muß, besonders daß die Platte rein sen und nichts darunter komme.

Indigo wird mit halb Del halb Firniß praparirt, und zwar so: sie wird mit halb Leinsund halb Spickol ziemlich dunne abgerieben, sodann thut man sie in ein kleines Gefäß, setzt es über Kohlenseuer, und läßt es wohl abkochen, daß es ganz dieke wird. Oder, man reibt den Indig mit Branntewein ab, thut ihn sodann auf den Stein zusammen, und gießt recht starken Branntewein, den man anzündet und abbrennt, und hernach etzwas Scheidewasser darauf, reibt es gut durcheinzander, macht Haustein davon, und hebt solide zum Gebrauch auf; im Arbeiten tractirt man es mit halb Del halb Firniß.

11 framarin muß mit bestillirtem Del und Spickfirnis tractiret werden.

Streublau fann man subtil mit Waffer

abreiben, aufstoßen und bavon gebrauchen.

Berlinerblau wird entweder mit Rußober fein klar neu gebleichtem Leinbl abgerieben. Es wird nur in Del gebraucht.

Nothe Farben.

Braunroth wird mit Del praparirt. Es

Rother Bolus ift bem Braunroth gleich,

in Waffer und Del zu gebrauchen.

Englisch Braunroth kann man vorher mit Wasser abreiben, es aufstoßen und sodann mit Firniß prapariren. Es kann auch in Wasser gestraucht werden.

Resselbraun kann in Wasser und Del gestraucht werden.

Mennige kann man mit Del prapariren. Sie ist immer sehr grob, und muß deswegen zuvor im Wasser abgerieben werden.

Zinnober wird mit Del und etwas Firniß praparirt; ist es aber ganzer Vergzinnober, so muß er zuvor mit Urin oder starkem Branntewein aufgelöset werden. Rugellack wird ganz bicke mit Del abgerieben und mit Firniß untermischt. Giebt in Wasser und Del eine schöne Farbe.

Florentinerlack wird ganz dicke mit Del abgerieben, wie der Augellack, wenn man etwas Potasche darunter reibt, ist er beständig.

Karmin wird in Mohn. Ruß, ober frisch. gebleichtem Leinol abgerieben. Ift in Del = und Wasserfarben zu gebrauchen.

Braune Farben.

11 m bra muß mit Del abzerieben werden. Eblinische Erde wird dicke mit Del absgerieben und mit Firniß praparirt.

Asphaltum oder Judenpech muß mit Firniß abgerieben werden, es ist schon zum lasuven zu gebrauchen.

Mumia thut man in einen kleinen Schirbel, gießt Del darauf, und setzt es ans Feuer, wo es zerschmelzt. Sodann praparirt man es mit Firsniß, es trocknet leicht.

Licht und dunkler Ocker wird allein in Del gerieben, muß aber auf der Pallete mit Firniß gemischt werden.

Shwarze Farben.

Kienruß wird mit halb Del und halb Firnift praparirt. Es taugt in Del und Waffer. Vesser Besser ist es aber, wenn man ihn gar nicht ges braucht, benn er verdirbt alle Farben.

Rohlschwarz ist gut von Linden, besser ist es aber von Weinrebenholze. Es wird erst mit Wasser abgerieben, dann himmt man Del und Firniß, und mischet es auf der Pallette.

Beinschwarz kann von Nindsbeinen ge-

brannt werden.

Elfenbeinschwarz ist besfer. Bendes wird blos mit Firniß abgerieben.

Gebrannte Pfirsichkerne geben auch ein recht schönes Schwarz.

Mittel, das Febervieh bald recht fett zu machen.

Man gebe dem Federvieh Schmetterlinge zu fressen, die sie gern und begierig verzehren. Man kann diese Insetten am besten in Menge fangen, wenn man in der Nacht an einem Wasseruser ein helles Feuer unterhält. Diesem fliegen sie in Menzge zu, und fallen zunächst hausenweise nieder, da man sie sodann leicht fangen kann. Es versteht sich, daß das Federvieh seine vorige Körnerkost wie dewöhnlich fort bekommt. Um Nhein- und Mann-strom ist diese Art der Mässung sehr bekannt.

Neue Erfindung zu Vertilgung ber kleinen Sartenschnecke.

Ein Blumenfreund bezeichnete die Plate seis nes Gartens, wo er vielerlen Gesame ausgestreut hatte, wie gewöhnlich, mit an kleine Hölzchen hinsgestecken papiernen Sortenzettelchen. Ein Jahr nahm er, statt des Papiers, weiße Kartenblätter dazu. Er erstaunte, da er diese alle Morgen durchs Zernagen unkenntlich gemacht und hin und her kleisne Schnecken daran hängend fand. Nun schloß er, daß der Leim in den Kartenblättern die Lockspeise dieser Art Schnecken senn müßte; daher steckte er in seinem Garten eine große Menge besagter Zetztel auß, und brachte dadurch binnen 8 Tagen diese Rauber Hausenweise eingesammelt mit leichter Müste auß seinen Gewächsen.

Vertreibung ber Wanzen.

Man koche z. B. auf ein Zimmer von 16 Fuß, in Quadrat gerechnet, 2 koth Quecksilber mit 1 koth geraspelten oder klein geschabten Zinne versetz, in so viel Wasser als zur Verdünnung des zu dergleichen Plaze erforderlichen Kalkes notthig ist. (Das im Voden des Kessels liegen bleibende Quecksilber, denn dieses verliert nichts am Gewich-

te, hebt man sich zu künftigem mehrern dergleichen Gebrauche auf.) Unter den Kalk mischt man z Loth klar gestoßenen Pfesser, und damit läßt man die Stube wie gewöhnlich weißen. Die Vettstelsten und dergleichen läßt man aus einander schlagen, und mit diesem Kalkwasser tüchtig auswaschen.

Fliegen aus jedem Zimmer fehr geschwind zu verjagen.

Man räuchere nur öfters mit Wallnußlaube, so vertreibt man alle Fliegen sehr bald.

Raupen und bergleichen andere Insekten, die sich aus dem Mehlthau zu generiren scheinen, aus Kohl und andern Pflanzen sehr bald heraus zu jagen.

Man koche Wallnußlaub mit Küchen als in Wasser, und besprenge die Pflanzen oft damit.

Bertreibung ber kleinen Garten = Umeife.

In einem tapezirten Zimmer eines Gartenhauses hatten die Umeisen ihre Wohnung dermaßen ges nommen, daß es fast nicht möglich schien, solche ausrotten zu können, 46 man gleich das Fundament sowobl fowohl als die Wande aufs sorgfältigste mit Kalk verstreichen ließ. Die Wenge dieser Thiere nahm demungeachtet nicht ab, bis endlich einige Gefäße, mit Erde gefüllet und mit Kerbelfaamen besäct, aufs inwendige Fensterbort hingesetzt wurden. Rach einigen Tagen, da das Zimmer geöffnot und das Kerbelfraut grün geworden war, fand man alle Umeisen todt da siegen, und die wenigen, welche durch die verborgenen Wege noch ankamen, wurden durch die verborgenen Wege noch ankamen, wurden durch eben dieß Mittel verscheucht oder verstisset.

Wortheile ben anzulegenben unbedeckten hol= zernen Brucken auf Deerstraßen.

Der Mangel an Cichenholz, welches frenlich zu dergleichen Bau am schicklichsten ware, ist Urfach, daß man an vielen Orten ben dem Belegen der Brücken seine Zustucht zu Fichten = Lannen= oder Kiefern = Holze, weil dieses daselbst bequemer und wohlseiler zu bekommen ist, nehmen muß. Will man nun nicht fast alle halbe Jahre mit einer, außerdem gewiß erforderlichen, neuen Belegung dergleichen Brücken, wo die oft darüber sabrenden Karren und schweren Frachtwagen eine bald verderbende Gewalt außüben, beschweret sein; so ist hierben solgendes Verhalten zu empsehlen:

Besagte Brucken werden mit Planken ober Bohlen von gebachtem Solze, oder auch mit nahe und fest an einander gelegten jungen Stammen, die man Schaalholzer nennt, von etwa anderthalb Spannen im Umfange bicke, beleget; lettere berges ftalt, daß jeder einzelne Stamm auf benben Seis ten der Brucke etwas weniges über die Strafbaume hervorragt. Ben jedem Sache wird ein Querbalten, worauf die Stugen zum Gelander befestigt werden konnen, angebracht, wodurch diese unbehauenen Stamme einen feften Salt haben, und bamit Sachweise eingefaßt find. Damit nun die Rasse von oben her dieses Holz nicht zu zeitig in die Faulung bringen fonne: so überftreicht man die Bohlen einigemal tuchtig mit Theer, und macht, wenn sie diesen mehrentheils oder gang eingesogen haben, einen 2 bis 3 3oll bicken Ueberzug barüber. Bu letterem ift ein Theil flar gepochter Sammerschlag und 3 Theile Mehl von Mauersteinen, welches bendes man mit dazu gegoffenem Leinble zu einem gaben Teige macht, erforderlich. (Diefer Uuftrag aber muß fo, wie es ben Gipsboten geschieht, geschlagen werden.) Auf diesen Meberzug bringet man eine Lage Thon, von der Dicke, daß die Pflas stersteine, die darein gelegt werden, die ermelbete füttartige Bedeckung nicht antreffen ober berühren. Wer aber die auf bergleichen Art zubereitete Brus de nicht pflaffern laffen mit, überzieht foldbe eine halbe Elle hoch mit grobem Rieß, ben er vielleicht aus dem eben barunter hinfließenden Baffer bagu gebrauchen fann, und wird baburch eben ber 3meck, wo nicht noch schicklicher und leichter als durch das Pflastern, erhalten; benn bergleichen Ries wird binnen wenig Wochen, durch den öftern Gebrauch im Fahren, Reiten und Behen, bergeskalt nieder= gedrückt und hart zusammengearbeitet, daß er mit ber Zeit einem Guffe von Eftrich gleicht, und we= nig Raife durchläßt, die bis auf die unterliegenden Schaalholzer dringen und Faulnig verursachen follte. Und ba ;auch diese Beschüttung mit Ries ben Druck der Lastwagen aufnimmt, so leiden die Schaalholzer gar menig bavon, und bauern also viele Jahre. Hiernachst ift auch die Ausbefferung mit Ueberschüttung bes Rieses ungleich leichter zu bewerkstelligen, als die Biederinstandsetzung eines lochericht werdenden Pflasters.

Gaufe ju rauchern.

Man salze solche stark ein, und nehme auf 6 Ganse eine gute Messerspiße Salpeter hinzu. Zugleich schlägt man sie in Papier ein, oder nähet sie in alte bunne Leinwand, und läßt solche alsdann 4 Tage lang also liegen. Sodann werden sie auf 14 Tage,

Tage bis hochstens 3 Wochen lang in einen gelina ben Rauch aufgehangen.

Weinprobe.

um zu wissen, ob der Wein mit Wasser vermischt sen, darf man nur ein wenig Wein auf ungelöschten Kalk gießen. Löscht dieser Kalk, so entbalt er ganz gewiß Wasser. Oder: reiner Wein,
den man in kochendes Baumdl gießt, verhält sich
ganz stille: ist der Wein aber mit Wasser gemischt,
so sprizelt er. Oder: wenn man Schilfrohr mit Del überstreicht, und reinen Wein darüber hergießt,
so hängt sich solcher nicht an; ist aber Wasser
darunter, so bleiben Tropfen darauf stehen.

Die Flecken in Tafelzeug, die mit rothem Wein gemacht worden, geschwind heraus zu bringen.

Man gieße, sobalb ein dergleichen Fleck gemacht worden, Franz - oder auch ordinären starken Kornbranntewein darauf, reibt ihn dann mit den Singern aus, und zulest wascht man ihn mit Wasser wiederum aus. Mittel für Berlehung mit Schießpulver ober anberem Feuer.

Man lege gekochte blaue Starke, so wie solsche zur Wassche gebraucht wird, auf. Diese ziehet alle Sike des Brandes aus, und man muß, so bald ein dergleichen Umschlag auf dem Schaden warm geworden, solchen wieder abnehmen, und anzdere mit besagter Starke überstrickene Pflaster auflegen. Wenn nun nachher, und weil man durch besagtes Hussmittel alle Hike ausgezogen hat, die Saut zusammen geschrumpst ist, so bestreicht man den Schaden so lange mit Eperdl, dis sich eine zarte junge Haut unter der obern Haut angesetzt hat, und zulezt bestreicht man diese mit einer Salbe, die man aus Blenweiß und Rosenwasser macht.

Vortheile zu Ausrottung ber Raupen.

Diese schiblichen Gartengaffe muß man, wenn sie nicht die Oberhand behalten sollen, zu jeder Jahreszeit sidren. Im Sommer muß man ben Schmetterlingen anfangen. Dieses thut man auf folgende Art: man seht hin und wieder im Garten irdene glasurte Schüsseln, in die man in Form einer Augel dunne krummgebogene zusammensgebundene Reiser legt, und an dieselben vielerlen frische

frische Blumen anbindet, die man nachher mit Bogelleim überstreicht. Die Schmetterlinge, die bar= an hangen bleiben, ziehen durch ihr Flattern immer mehrere herben. Man tobtet jum oftern die Gefangenen, und läßt nur wenige fleben. Wenn bie Blumen welk geworden, jo macht man wieder frische baran. Im Winter, und besonbers gang zeitig im Fruhjahre, muffen alle Fenfter der Gartenwohnungen rein gefegt und gefaubert werden, damit sich nicht von hieraus ihre so schädliche Brut verbreite, und die Rester muffen von den Baumen weggeschafft werden. Um besten ift es, wenn man im Fruhlinge die schon ausgefrochenen Raupen, auch bergfeichen Saamen burch Schwefelbampf tob= tet. Diese Verrichtung ist am besten des Morgens in der Frühe vorzunchmen. Man macht sich eine Lunte mit zerlaffenem Schwefel durchzogen. bindet diese an eine Stange, und halt folche brennend unter jedes Raupenneff. 1leberdem maicht man juweilen die Stamme ber Baume mit Waffer, in welches man Alfche und Rienruß gemischt hat. In der Baumbluthezeit fann man Raupen, Spinnen und Fliegen am besten von den Baumen verjagen, wenn man einige Albende hintereinander unter den Baumen, mittelft glubender Roblen, ein Feuer von Aubmist machet und damit räuchert.

Der echte englische Goldfirniß.

Man nehme 4 Loth Gummilack und eben so viel Vernstein, 40 Gran Drachenblut in Körnern, ein halb Drachma Safran und ein Viertelpfund Spiritus Vini rectificatissimi. Dieses zusammen weiche man ein, und digerire es auf gewöhnliche Urt. Zulest filtrirt man solches durch seine Leinwand. Ehe man diesen Firniß austrägt, pußt man die schon ausgetragene trockene Vergoldung, wenn sie etwa staubigt geworden, mit laulichtem Wosser ab, und erwärmet das Stück vorher am Osen oder an Rohlenseuer. Dieses ist der wahre Lack, womit die Englander ihren Messingwaaren einen so hohen Werth zu geben wissen. Die Uhrmacher besonders können sich dessen ben ihren Uhrverzierungen mit Vortheil bedienen.

Eine wohlfeile und bauerhafte Farbe zum

Man löset entweder durch vorsichtiges Nochen ober langsames Schmelzen grünen Vitriol in Wasser auf; vermischt unterdessen Kalk mit anderm Wasser, und durcharbeitet es so, daß es sich genugsam vermische. Wenn nun diese Masse so dunne geworden, daß sie sich mit dem Maurerpinsel

wohl fassen laßt, so macht man einen Probestrich, um zu sehen, ob die Farbe hell oder dunkel sen, und ob sich solche kest genug an den Grund hange, und weil diese Farbe mit der Zeit eher dunkler als heller wird, so thut man bester, wenn man solche gleich anfangs hell laßt, und sie nicht so dunkel zurichtet. Will man aber die Farbe etwas brechen, und sie nicht so gelb haben, so streut man, ehe noch das Vitriolwasser hinzugegossen wird, zerstossene und zerriebene Kohlen in die Masse. Diese wohlseile Farbe hat überdem die gute Eigenschaft, daß sie sich nie von der Wand trennt, sondern vielmehr den angeworsenen Mörtel sest halt, ja auch dem Holz selbst eine dauerhafte Farbe giebt.

Mittel, bie Dacher gut zu verwahren.

Dieses Mittel besteht barinn, daß man zu dem Berschmieren der Dacher Lehm oder Thon, mit Flachsschäben vermischt, brauche, und damit auf solzgende Urt verfahre: man muß sich einen genugsamen Vorrath von Flachsschäben anschaffen, welche als Abgänge, ohnedieß nur weggewerfen, und nicht gebraucht werden können; diese Schäben werden gedroschen, das mit sie klar werden, und dann lasse man solche aussieben; das, so durchfällt, ist gut, und was nicht durchfällt, wird

weggeworfen. Ferner nehme man guten Lein ober Thon, laffe ihn, nachdem er getrocknet und flein ge-Schlagen worden, burch ein feines Drahtsieb sichten, damit feine Steine darunter gefunden werden. Wenn man nun 2 Scheffel Lebm bat, der burchgesiebt ift, fo nehme man 3 Scheffel von ben burchgesiebten Schaben bazu, rubre es mit Waffer in einem Bebaltniffe durch einander und inette ce durch. Dann Taffe man ba, mo bie Dachfteine auf der Latte über einander liegen, alle Rigen fleißig zuschmieren und ben praparirten Leim hinein drucken, doch ift es nicht dicker nothig, als wie die Defnung zwischen jedem Stein ift. Eben so verfahrt man auch an ber Seite herum, swischen ben Dachsteinen und Splinten, von unten auf bem Boben, bis in bie Forste; und im Sall man feine Flachsschaben ben ber Sand haben sollte, io kann man auch statt solcher, Raff ober Epreu nehmen.

Erfindung, wie man Metall aufs bauerhafteste versilbern kann.

Man beneget die Oberstäche des sauber polire ten Metalls, mittelst eines Pinsels mit Salzwasser, hierauf bestreichet man die benegte Oberstäche mit dem Pulver, von dem die Mischung unten soll beschrieben werden, mit Sulfe eines seinen Gaarpinsels,

fein gleich und behutsam; bas auf biefe Urt behans belte Stuck legt man sobann gwischen glubente Robs ten, worin man es so lange liegen lagt, bis es bie Farbe des Feuers angenommen bat. Man nimmt es mit einer Zange aus bem Beuer, und taucht es aumählig entweder in gemeines fochendes Waffer ober in folches, das etwas weriges Scefalz und weißen Weinstein aufgeloft enthalt. Rach biefem reibt man es mit einer Burfte, Die von Meffingbrath verfertigt ift, so bag man es immer im Waffer halt um von der Oberflache eine leichte Arufte von Unreinigkeiten megzubringen. Diefe Bebanbfungen find die wesentlichsten, denn hierben fommt bas Gilber in Fluß, vereinigt fich mit bem Metall und wird zu den folgenden Bearbeitungen geschickt. Das Stud wird fobann mit bem Teig, beffen Berferti= gung am Ende gelchret wird, überftrichen. Man legt bas Stuck ind Feuer so lange, bis es braunroth geworden, worauf man es heraus nimmt, und nach und nach in fochend Wasser taucht, es mit ber Drahtburfte in faltem Waffer abfraget, folgendes abtrocfnet und mit fein gestoßenem weißen Weinstein abreibet. Aluf eben beschriebene Alrt wiederholt man Die nahmliche Arbeit 4 bis 5mal, die erfie unge-Intnet, und fobann ift bas Metall fart genug verfilbert, welches nun schon das Aufehn eines matten Silbers hat. Man hat einige auf bieje Art

versilberte Studen burchgebrochen und bemerkt, baß bas ben ten verschiedenen Auftragungen gebrauchte Silber das Rupfer fart burchdrungen und einen Kerper mit ihm ausgemacht hat, so daß, mas die Dauerhaftigfeit biefer Berfilberung anlangt, fie alle bisher bekannte, weit übertrift. Wenn biese burch ben Gebrauch abgenutt ift, so muß man die ganze Derfilberung abarbeiten, und um fie von neuem au verilbern, die ganze Arbeit von frischen anfangen. Wird aber ein auf diese neue Urt verfilbertes Stuck abgenutt, fo braucht die entblogte Stelle nur allein übertragen zu werden, man fetzt es sobann dem Teuer aus, und bas wird taburch wenigstens eben so fcon wieder, als es vorher mar Wenn ein solches Stud angelaufen oder schwarz geworden ift, ware es auch gleich burch die Dunfte bes Schwefels, fo fann man seine ganze Schonheit durch eine einzige neue lebertragung mit dem unten bemerkten Teig Dro. 2 wieder herstellen; auch fann man diefe Berfilberung auf die dunften Metaublatter bringen, welches fich ben der gewöhnlichen Art in Feuer zu verfilbern schwerlich thun laßt, vorzüglich wenn die Arbeit erkaben oder vertieft ift. Ich gebe nun zu ber Bes fdreibung der wesentlichsten Stude über.

1) Die Zusammensehung des Pulverd Man lose Silber in Scheidemasser auf, und schlage das Silber, durch die Eintauchung einiger KüpferRupferblätter aus der Auflösung, nieder; von diesem vorher abgetrockneten Niederschlag nehme man einen Theil, und abgesüßtes und getrocknetes Hornsilber einen Theil und gereinigten recht klar gestoßenen Bo-rax 2 Theile. Man mische dieses genau in einem gläsernen Mörsel, worin man es zu einem Pulver macht und durch ein Kaarsieb treibt.

2) Die Mischung des Teiges zu dem zwenten Auftrag.

Man nehme von gemischten Pulver, vorstehend Nro. 1 gereinigtes Ummoniacsalz, Glasgale, Steinssalz, Eisenvitriol, von jedem gleichviel, mache es in einem gläsernen Mörsel zu Pulver, welches man sodann auf einem Neibestein, unter Zugießung eines dünnen Gummiwassers, so lange reibet, bis man eisnen Teig erhält, der sich mit einem Pinsel auseinansber treiben lässt.

Wenn man Tinkenflecke aus seibenen Strümpsen machen will:

So macht man bergleichen Flecke zuförderst mit reinem Wasser recht naß, und tröpfelt nachher einige Tropfen Vitriolöl darauf, läßt es einige Mis nuten lang so liegen, wascht den Strumpf nachher gut aus und wiederhohlt dieses Verfahren, nachdem es nothig ist, einigemal. Bleiben bergleichen Flecke

£

zulett

Bulett noch gelblicht sichtbar , so lasse man ben Strumpf etwann I Stunde in Wasser liegen.

Anweisung zur Verfertigung des sogenannten blauen Wassers.

Man nehme 2 Pfund ungelöschten Ralk, thue folden in einen neuen glasurten Topf, ber zuvor mit Baffer ausgesotten worden, gieße 6 Dag reines Flugwaffer, laulicht barauf, ruhre es mit einem Spahn eine halbe Stunde lang, beffandig um, und laffe es hierauf 2 Stunden stille stehen, daß es fich wohl setzen konne; nachmals gieße man es burch ein feines reines Tuch in einen Reffel ab, schutte 4 Loth Salmiack hinein, peitsche es mit einer dazu bereiteten birkenen Nuthe so lange, bis es schon blau wird: alsbann filtrire man es durch Loschpapier, daß es recht helle sen, schutte 16 Gran Rampfer mit Spiritus Vini solvirt, auch ein halb Loth frisch gestoßenen Rampfer dazu, fulle es in eine Flasche und verwahre solche wohl an einem temperirten Drte. Sat sich nun ein Pferd gedruckt, so nehme man von diesem Waffer und masche den Fleck täglich 2 bis 3mal; ober gieße davon in die Wunde; hat aber ber sogenannte Brandsteck einen Schurf, so reige man folden weg, und gieße von biejem Waffer tags lich 2 bis 3mal in die Wunde, und diese wird ge= mik

wiß in einigen Tagen vollkommen heilen. Dieses blaue Wasser ist nicht nur für das Vieh, sondern auch für Menschen nühlich, als z. B. ben Augensentzündungen, da denn die Augenlieder fleißig damit bestrichen oder auch damit benetzte Läpchen, die Nacht über auf die Augen gelegt werden. Ueberhaupt thut es fast in jeden Fällen die besten Dienste, indem es alle Unveinigkeit wegnimmt, Sitze und Entzündungen dampfet, die Enterung hindert, kein wildes Fleisch wachsen läßt, wenn die Wunden sleißig damit außegewaschen werden.

Weißen Lackstrnis zu verfertigen, mit bem man Papier ober Leber überziehen kann.

Man nehme 2 Quentchen Gummi Kopal, pulverisire solches und löse es ben mäßigem Feuer auf. Ferner Sandarac (dieser wird in Aschenlauge) und Mastir (dieser wird in Wasser abgewaschen) von Jedem 2 Loth, stoße es zu klarem Pulver und löse, erstern in ein Achtel und letztere in ein Viertes Maß Spiritus Vini auf. Hierauf wird dieses, nebst 2 Loth Terpentinol (das alt und zah ist) in ein: Glasstasche zusammen gegossen und damit es tich gut vereinige, in die Wärme gesest. Das Papier, so mit diesem Lack überzogen werden sou, muß zuvor 2 bis zmal mit einem aus Hausenblase

£ 2

verfertigten Leime getränkt und wieber trocken geworben fenn.

Glanzvergoldung und beren Polirung.

Man nimmt 1 Pfund Tischlerleim, zerklopft benfelben, gießt vierthalb Maß Waffer barauf, lagt folden so lange, bis alles zergangen ift, kochen, und ffreicht sobann die Arbeit mittelft eines Borftenpinfels so, daß man jeben Unstrich auforderst gang trocken werden laßt, 5 bis 6mal an. Hierauf nimmt man flar gemachte Kreibe nach Proportion, gießt von besagtem Leim barauf, auch ein wenig warmes Waffer dazu, fest es über gelindes Rohlenfeuer, rubrt es moblourch und überstreicht damit die Urbeit, Die gut trocken senn muß, drenmal recht egal; und nachher noch 2mal, mit dem namlichen doch etwas bunner gemachten Unstriche. Wenn nun biefes recht trocken worden ift, so poliert man es mit Schachtel= halm, und ffreichet ben Staub, mit einem Saarpinfel, bavon gang rein ab. Man überreicht auch biefen Rreidengrund mit einer ein wenig angefeuchteten flas ren Leinwand, damit nichts ungleiches bleibe. Zulest überreibet man es mit einem wollenen Lappen, und bestreicht hernach die Urbeit mit folgenden: man reibt I Pfund Urmenischen rethen Bolus auf bem Farbenfleine, recht flar ab, thut 2 Quentchen schwarze Eisen=

Gifenfarbe, I Quent. Bafferblen und eben so viel Alae hepatica, 2 Quent. sehr klar gemachten Wißmuth, ein wenig Zinnober nach Gefallen, und ein flein wenig Safran darzu, und reibet diefes alles bis es recht gart wird, gut burcheinander. Dun nimmt man I Loth weiß gebleichtes Bachs und ein wenig venetianische Seife, schabet es burcheinanber flein, thut ce in einen Tiegel und lagt es über gelindem Rohlenfeuer zergeben; gießt aber nach und nach etwas Waffer, worinn weißer Canbis zergan= gen ift, darunter. Ferner reibt man ein wenig Tragant, der in Waffer aufgeloset ift, und zu bem man noch eine Mefferspitze von Gifenfarbe und Bafferblen menget, auf einem warm gemachten Reibsteine und reibet etwas von der Mischung des Bolus und etwas von ber Mischung ber Seife zu einander; thut gulent bas Beife von 6 Egern, wenn biefes in eis nem Tiegel gesprubeit ift, zu allen hier besagten, reibet alles nunmehro auf bem Steine zusammen und dann ift es fertig. Je alter biefes nun wird, besto besfer ift es jur Arbeit. Man macht es, wenn man sich bessen bebienen will mit Wasser bunne und bestreicht die Arbeit damit. Sobald es trocken worden, überreibt man es mit einem wollenen Tuchact glatt, bamit aller Staub bavon abgehe. Run bestreicht man die Alrbeit jum zwentemal etwas dicker und jum drittenmal noch bicker, läßt es allezeit

allezeit gut trocknen und reibt es nochmals mit dem Tuche ab. Sodann trägt man geschlagenes seines Blattgold mit Brandtwein auf, läßt es halb trocken werden und poliert es mit dem Schweinszahne. Ik es gar zu trocken worden, so springt es leichtlich ab, daher muß man nicht zu viel auf einmal sondern oft probiren, und nach und nach vergolden, will man aber mit Metallgolde Glanz vergolden, so trägt man die Goldblätter, statt des Brantweins, mit einem aus Leder gekochten Leim auf und poliert es sodann wie gewöhnlich.

Die Flamme eines brennenden Schornsteins

Man legt 6 ober mehrere kleine Scheiben gesschnittene Zwibeln auf glühende Kohlen, und läßt ben Dampf in die Höhe steigen, wo man zugleich durch Zuschließung der Fenster und Thüre der Küche den Zug hindert.

Ein sehr zuverläßiges animalisches Barometer zu machen.

Man thut einen Blutigel in eine glaserne Flasche, die einen etwas langen Hals hat, läßt sie offen, und sulle sie mit reinem Wasser bis am Hals.

Im Commer giebt man ihm wochentlich einmal, im Winter aber alle 14 Tage frisches Wasser, etwas weniges gelben Waffersand und Rlegen. Ben heitern und schonen Wetter liegt ber Blutigel auf bem Brund ber Rlasche in eine Schneckenlinie gefrummet, gang flille und ohne Bewegung. Goll es regnen, fo fleigt er zur Oberflache bes Waffers empor, und bleibt auf biefer so lange liegen, bis bas Wetter anfängt sich wieder aufzuklaren. Soll es fehr minbig werden, so burchläuft der Blutigel bas Wasser mit schneller Behandigkeit und heret nicht auf sich au Schlängeln und umber zu fahren, als bis ber Wind recht heftig zu wehen anfangt. Er bleibt, um die Zeit eines Donnerwettes, etliche Lage, außer bem Waffer, empfindet lebhafte Krampfe und icheinet, von dem Mangel der Cleftricitat, sehr beunruhigt au werben. Den Winter hindurch liegt er in feinem Winterschlafe jederzeit, in einer Schneckenlinie, auf bem Boben des Gefages. Coll es aber ichnenen ober aufthauen: so nimmt er an ber Rlaschenmunbung seinen Sig. Es versteht fich von selbst , bag man biefem Barometer einen ungefiorten Plat giebt und niemals beunruhigt.

Einen toll geworbenen Sund zu curiren.

Sobald sich diese Arankheit außert, so daß der Hund sein gewöhnliches Futter nicht mehr frißt, giebt

giebt man ihm, wenn er von mittler Größe ist (also nach Proportion mehr ober weniger), 6 Gran Mercurium albam pracipitatum unter klein geschnitztenen Braten, (benn che bas Rasendwerden ganz überhand nimmt, fressen bergleichen Sunde auch noch etwas Vorzügliches) und wiederholt solches einige Tage nach einander. Es wird hierauf sehr bald eine hestige Austeerung erfolgen und keine Spur dieser Krankbeit mehr übrig bleiben. (Im Journal von und für Deutschland, Decemb. 1784 wird verssichert, daß öftere Versuche diese Heilungkart bestätiget.)

Anzelaufene Stickerenen von Solb und Silber fehr leicht zu reinigen.

Man muß klar geriebene Arthrume in eine reine Schüffel über Kohlenseuer ober auf dem Ofen recht heiß machen. Man streut solche sodann auf die Stickeren und reibt mit den Ballen der Hand so lange behutsam darauf herum, bis alles übertrieben und mit dem heißen Brot bedeckt ist. Wenn dieses nun etwan eine halbe Stunde so gelegen, und das Brot wieder kalt geworden, so klopft man es auf der unrechten Seite heraus, bürstet die Stickeren mittelst einer weichen Bürste rein, und giebt ihm, durch Gummi, das ebenfalls auf der unrechten Seite

aufgetragen wird, seine Steisigkeit wieder. Ist das Gold sehr bleich worden, so erhält es seine gelbe Farbe wieder, wenn man den Nauch von Federn oder Haaren, die man auf glühende Kohlen streuet, daran gehen läßt.

Gin sicheres Mittel gegen bie Morten.

Man nimmt I Loth Bilfensaamen, I Loth spanischen Pfeffer, ein halb Loth Biebergeil, macht den Pfeffer und bas Biebergeil klein und mengt alles zusammen unter einander. Dierauf bangt man alle Kleider und alles Pelzwerk, in welchen Motten gu fpuren find, in ein besondres Zimmer ; fest mitten in bas Zimmer eine Kohlenpfanne und legt oben gemel betes auf die nicht zu fehr glubenden Rohlen. Dan lafit es gang verrauchen und wenn diefes geschehen, to nimmt man Johannisol und Hirschhorn von jebem I Loth und ein halb Loth Bieberol, mischt diese bren Dele in einem Glase unter einander, nimmt wieder trische Rohlen und schüttet diese dren Dele ausammen barauf. Wenn fie anfangen gu brennen, fo lofcht man fie aus, bamit fie nur rauchen. Wenn fie verraucht sind und sich ber flinkende Rauch ver= ... gen hat, so gießt man 6 Gran Museus, den man 24 Stunden vorher in einem Glafe mit weißem Rosenwasser aufgelöset hat, nach und nach auf die Rob=

Rohlen, damit das Feuer nicht auslösche, und ist auch dieser Geruch vergangen, so macht man die Fenstern auf damit die Lust das Zimmer durchstreischen kann. Sind nun die Kleider 2 oder 3 Tage in der Lust gewesen, so klopst man sie aus, und alsdann fallen die Motten alle heraus, und es wird keine wieder hineinkommen, denn es ist zu merken, daß aller stinkende Nauch die Motten tödtet, der Wusches aber verursacht, daß keine mehr hinein kommen.

Mittel gegen bie Erdfibh.

Die Erbfibbe lassen folche Gewächse ganz ohns berührt, auf die man sogleich benm Hervorsprossen, ungelöschten pulverisirten und halb mit Asche vers mengten Kalk ausstreuet und solches einigemal wiederholet.

Wacholdermus zu machen.

Man sammle Wacholderbeeren, thut sie so, wie sie sind und ohne sie zu zerstossen, in einen Topf, giest Wasser barauf, und läßt sie so lange kochen, bis sie entzwen gehen, welches gemeiniglich zu geschehen pflegt, wenn sie ungefähr 3 oder 4 Stunden gekocht haben. Wenn dieses geschehen, nimmt man

ben Lopf von Feuer, seigt den Sast ober die Würze durch reine Leinwand und von den Wacholzderbeeren ab, in einen Lopf, sest ihn mieder über das Feuer und läst ihn so lange kochen, dis er von der Dicke eines gewöhnlichen Brenes wird. Hierauf verwahrt man diesen Sast in steinernen Gefäßen und kann in vielen Fällen als Medicin gebraucht werden.

Das Getraibe auf bem Boben sicher gegen Burmer zu schüßen und aufzubewahren.

Man muß ausgesiehten ganz trocknen Wasserfand auf und unter die Getraidehausen streuen. Auch schützt solcher Sand die Körner gegen alle Feuchtigkeit. Das Getraide, wenn es soll gebraucht werben, wird nachgehends gesieht und ist gut zu reinigen.

Die Whrmer im Korper ber Menschen zu tobten.

Man muß die außern grönen Schaalen ber großen hier so bekannten Wallnuffe auspressen, und 3 Tage nacheinander i Eßlöffel voll von besagtent Safte, in einem Glas Wein, der mit Zucker verssüßet werden kann, fruh nuchtern austrinket.

Ladirte Sachen leicht zu faubern.

Man tropfelt einige Tropfen Baumbl in Mabl, und überfährt bamit, mittelft eines Leinwandfleckchens dergleichen Gefässe. Zuleht puhet man die gereinigs ten Sachen mit einem Stückchen wollenen Tuche ab.

Schwarzes oder couleurtes Papier zu Zeichnun= gen zu verfertigen.

Man überstreicht mit einem Stück Speck, bas man von Zeit zu Zeit in die beliebige Farbe eintunsket, ein weißes Papier, welches man ein paar Stunden liegen und abtrocknen läßt, und dann übersreibt man es so lange mit einem wollenen Vonsappen, dis es ganz trocken wird, und nicht mehr schmußet. Zur schwarzen Farbe gehört seiner gut gereinigter Ofenruß: zur rothen, halb Zinnober halb Mennige, und in der Alrt kann man blau, braun, gelb und bergleichen färben.

Rosssellen und bergleichen, weg zu bringen.

Man mache bergleichen Flecken, die durch gewöhnliches Pußen nicht wegzubringen sind, mit frischem Wasser naß, streue klar gestoßenes Sauerkleesalz darauf, und reibe es ein; lasse es so eine halbe halbe Stunde stehen, und reibe es sokann mit Leber wiederum gut ab.!

Wie allerhand Silbergeschirr am besten zu reis

Man gießt einen Ressel von 12 Maaß mit Flußwasser voll, thut 4 Vsund büchene durchgesiebzte Asche, even so viel Küchensalz, und 4 Loth gestchabte venetianische Seise dazu, und läßt es eine halbe Stunde lang über dem Feuer kochen, woben es zum öftern umgerührt wird. Mit der hieraus gewordenen Lauge bürstet man das Geschirr durch, reinigt es mit warmem, hernach mit kaltem Basser, und trocknet es mit Tüchern ab.

Wanzen und Ameisen in Garten zu vertilgen.

Man löset i Pfund grüne Seife und i Quent= chen Spickol in 5 Halben siedendem Wasser auf, begießt und wascht damit einigemal alle Orte, wo sich besagtes Ungezieser aufhalt, und wird bald von dem Nußen dieses Mittels überzeugt werden.

Ein Effig, ber ein sicheres Bermahrungsmittel gegen bose Luft ift.

Man nimmt Salben, Krausemunze, Wermuth, Naute und Lavendel, von sebem eine Handvoll, gießt gießt 2 Maaß guten Essig barauf, setzt solchen in einem wohl zugedeckten reinen Geschirr auf heiße Alche, und läßt es 3 bis 4 Tage so siehen. Wenn hierauf der Essig durchgeseihet und auf gläserne Flaschen abgegossen ist, thut man Kampfer, ein halb Loth auf die Halbe gerechnet, dazu, und versstopft es tüchtig.

Dem Rauchtabak einen angenehmen Geruch zu geben und benfelven Fabrikenmäßig zuzubereiten.

Man koche gebackene Zwetschgen in Wasser so lange, bis die Kerne das Fleisch sahren lassen. Dun presset man diese Zwetschgen nebst der Brühe durch Leinwand, damit die Kerne davon wegkommen. Diese Brühe, die man in einer Flasche ausbewahrt, ist desto wirksamer, se frischer sie ist. Der zuvor ausgebreitete Tabak wird mit dieser Brühe angesprengt, und sodann gut durcheinander getrieben. Dierauf wird er in Fasser eingedrückt, damit er sich ganz durchziehen kann.

Aus ordinarem Landtabak vorzüglich guten Tabak zu machen.

Man kocht gebackene Zwetschgen mit Polasche in Bier 1 Stunde lang, gießt kas durch teinmand wand, bamit die Kerne abgesondert werden, bringt die Brühe auf ein Rohlenseuer, damit solche wiesder siedend heiß werde, und so gießt man sie über den in ein Faß hingelegten Tabak, und läßt solches 3 oder 4 Wochen lang stehen. Oder man nimmt Benzoe und Storar, von jedem zwen Loth, kochet daß in einem Seidel Vier, und seuchtet damit den zu verbessernden Tabak an.

Suicenttabak nachzumachen.

Man nimmt klein geschnittene Stengel von Canaster oder auch Varinas, die ohnedem sonst zu nichts sonderlich gebraucht werden konnen, und kochet solche in Essig und Syrup. Wenn der Landstabak mit dieser Brühe eingesprengt und gut melirk worden, sest man ihn einige Wochen in Reller, worauf man solchen über gelinder Warme einzeln lagenweiß außbreitet und trocknet.

Tabak zu färben.

Dieses geschieht, nach Peschaffenheit der Sorte, die man versertigen will, mit einer gelben oder
rothen Ockererde. Man nimmt davon ein Stückchen eines Hühnerenes groß, vermengt solches mit
ein wenig Kreide, I Loth Mandelol, 2 Löffel von
Ginns

Gummi Tragant, und verdinnet das alles nach Proportion mit Wasser.

Wie ber Tabak, wenn er an der Luft abgetrocknet worden, zu gummiren ist.

Man reibet Gummi Tragant mit wohiriechenstem und ordindrem Wasser zur Verdünnung auf dem Reibesteine ab. Damit sprenget man den Tabak an, und gummiret ihn durchaus und so lange, bis er, unter beständigem Durcharbeiten, wieder vollig trocken geworden ist.

Gifen gegen Roft zu bewahren.

Man zerläßt wohlgereinigtes Schweineschmalz mit ein wenig Waiser, und thut, wenn es geschmolzen ist, einige Loth in Stucke zerschnittenen Kampfer dazu, rühret solches mit einem Stuck Holz so lange, bis es durcheinander gestossen ist, da man es sodann von dem Rohlenseuer wegnimmt. Dierauf sest man, wenn es noch warm ist, diesenige Quantität Eisenschwärze hinzu, die erforderlich ist, um der ganzen Masse eine Wasserblensarbe zu gesten. Nun reibet man damit das Eisen oder den Stahl, wenn man ihm vorher einen solchen Grad von Wärme gegeben hat, daß man kaum die Hand daran erleiden kann, mit dieser Maffe burch, und zulet, wenn bas Gisen wieder erkaltet ist, reinisget man es mit einem Leinwandlappen.

Hulfsmittel gegen Vergiftung und die tobtli= den Folgen von Arfenik, Grunspan und bergleichen.

Man filtrirt ben Saft von dren rein ausgepreßten Citronen, stößt einige große práparirte Krebkaugen zu klarem Pulver, schüttet dieses gerabe zu der Zeit, wenn man dem Patienten eingeben will, in den Saft, rühret es mit einem Sölzechen gut unter einander, und läßt es den Kranken austrinken. Sogleich wird hierauf Linderung des Schmerzens empfunden werden. Finden sich die Schmerzen wieder ein, so wird das nämliche Mitztel wiederholt gebraucht. Zulest, wenn Besserung verspüret wird, purgiert man den Patienten mit in Baumól aufgelöstem Manna, zwen bis dreymal, und läst ihn daben fleißig Milch trinken.

Mittel, wenn man sich mit siedenbem Wasfer verbrannt hat.

Man muß, um sich geschwinde Hulfe zu verschaffen, den gebrannten Ort mit Baumbl einschmies
ren

ren, und das Fleisch von geschabten rohen Kartose feln täglich zwenmal wiederhohlt, darauf legen.

Wallnusse ein ganzes Jahr hindurch frisch und wohlschmeckend zu erhalten.

Man packt die Wallnuffe, wenn sie aus der äußern grünen Schaule und schon so weit trocken sind, daß man die Haut noch abziehen kann, in Körbe, und zwar in Sand schichtweise ein, und deckt auch Sand darüber. Die Körbe setzt man sodann in die frene Luft, da denn die Nüsse im Früheiahre eben so süsse im Geschmacke sind, und die Haut sich eben so bequem abziehen läßt, als im Herbst.

Horn zuzubereiten, um baraus Schnupftabaks= Dosen, Formen ober sonst etwas bergleis den mit Figuren zu verfertigen.

Man nehme aus Weibenasche und Kalk gefertigte Lauge, schütte geraspeltes Horn hinein, thue eine selbst gefällige Farbe dazu, und lasse es so lange, bis es zu einem dicken Bren wird, sieben, bann gieße es in eine beliebige Form.

Elfenbein ober Horn flekigt wie Schilbkrote zu beinen.

Man lasse ein halbes Quentchen ganz reines Silber in 2 Loth Scheibewasser zergehen, bedecke die Orte, die unverändert bleiben sollen, mit zer-lassenem Wachse, und streiche, mittelst eines Pinsels, befagte Solution auf die fren gelassenen Plasse, welche davon braun und schwarzwölkicht werden.

Messing zu pugen.

Man wirft gestoßene Alaune in gesottene Lausge, und reibt es bamit ab.

Zinnernen Gefäßen einen Silberglant zu geben.

Man streichet klar gepochte Kreide, die man mit Wasser anseuchtet, naß auf, und burstet solde sodann mit trockner Kreide gut durch und wieber ab.

Dem Gifen einen Glang zu geben.

Dazu nimmt man gestoßene Alaune, die man in recht scharfen Essig wirft, und poliert es bamit.

Feldmäuse, Maulwurfe und Ameisen zu bertreiben.

Man kocht ein Maaß Weigenkörner, in die man einige Hande voll von der Cicuta koetida (stinskender Schierling) wirst, mit hinreichendem Wasser ein. Nun legt man von diesen Körnern hin und wieder kleine Parthien in die Maulwurf = und Mausselder, oder an solche Derter, wo man die Ameissen wegschaffen will; da man denn bald hierauf überzeugt werden wird, daß besagtes Ungezieser, mittelst dieses sehr einkachen Hulfsmittels, seinen Tod gesunden hat. Die Ameisen besonders kann man sehr bald verjagen, wenn man in die Schränske oder an andere Derter ihres Aussenthalts auf Papier gestossenen Schwesel streuet, und dergleischen hin und wieder herum leget.

Ein sicheres Mittel, die Inseften von Urfunben und Büchersammlungen theils abzuhalten, theils ganz baraus zu vertilgen.

Hein wirksameres Mittel anzutreffen senn, als der Bitriol (und unter den Gattungen besselben der weisse), weil er eben die mineralische Saure als der grune, daben aber mehr trocknende Eigenschaften

belist, und, bermoge bes in ihm enthaltenen Metalls, nicht solche Schmukflecke hinterläßt wie biefe. Einige Buchbinder nehmen bereits unter ihren Rleiffer Allaune, theils um ihn frisch und brauchbar zu erhalten, theils um die Bucher fur Wurmfraß zu bemahren; und sie missen es schon aus der Erfahrung, bag ein folder Rleifter von feinem Infett, nicht einmal von Maufen, angegangen wird. Ift nun die mineralische Saure an und für sich schon fo wirksam, mas muß sie nicht ausrichten, wenn fie durch ein in ihr aufgeloftes Metall geschopft worben ift? Ueberbem hinterlagt bas erdigte Wefen im Allann, mit Mehl vereinbart, nicht felten gelbliche, ben Bucherfreunden unangenehme Rlecke. Der weiße Vitriol thut solches nicht. Man laffe also die Buchbinder weißen Ditriol unter ihren Rleisfer nehmen, ben sie aber nicht von Mehl, sonbern von Starte maden muffen, weil die Insetten burch erfleres mehr als durch lettere angelockt merden. So fonnen sie auch ben leim mit weißem Bitriol verfegen, da fich benn kein Insett an bergleichen Buder wagen wird. Man laffe ferner bas Bimmer, Die Repositoria, Schranke und bergleichen, worin Bucher und Urfunden aufbewahrt werben, mit eis ner Delfarbe anstreichen, die mit weißem Bitriol abgerieben ift. Saben aber die Insetten sich bereits in Bucher und Urfunden eingenistelt, so streue man

gepulverten weißen Vitriol in die Löcker und Ganzge. Der Wurm, wenn er noch darin steckt, wird gewiß sein Leben einbußen. Wenn man es nicht in der Menge versieht, so wird der weiße Vitriol das Papier so wenig anfressen als gelbe Flecken hinterlassen; es mußte denn senn, daß der Ort an sich seucht wäre. Wenn nächst obiger Vorsicht das Vücherzimmer gegen Mittag keine Fenster hat, (und diese mussen fleißig gedfinet werden) so wird man gewiß von allen Insekten frey bleiben.

Bernstein in wenig Minuten zu einem Del= lackfirniß aufzulofen.

Man nehme ein irbenes gut glasurtes Gesäs mit einem Deckel einer halben Maaß groß, lasse darin zuerst ein Quentchen Elemiharz über gelindem Kohlenseuer fließen, thue sodann 6 Loth Vernstein in Stücken dazu, und vermehre nun auch das Kohlenseuer um das Gesäß herum so hoch, als die Materien darinne sind. Auf solche Art lasse man es 5 bis 6 Minuten zugedeckt zusammen schmelzen, nehme es alsdann vom Feuer, rühre es mit einem warmen Eisen um, und wenn es wie Wasser zersschmolzen ist, wird es nicht mehr über Feuer gesbracht, sondern man gießet nach und nach, unter fleißigem Umrühren, zuerst anderthalb Loth Leinblz

firnig und nach diesem 22 Loth Terpentinol bazu, und filtrire es zusammen durch ein leinen Tuch.

Rupfer, Gifen u. f. w. zu vergolben.

Man gieße auf klein gestoßenen Rupferschlag recht scharfen Essig, thue dazu etwas Salz und Allaun, und lasse dieses bis auf den vierten Theil einsieden. Was man an Eisen und dergleichen dashineinwirft, wird bald kupferfarbigt, und ben langerem Sieden goldfarbigt.

Bilber anzustreichen, baß sie wie von Metall gegossen zu fenn scheinen.

Wenn man Vilber ober Statuen von Holz, Gips, Thon ober anderer Materie hat, und man will sie auf Metallart anstreichen, so vermischt man Kohlschwarz mit Ockergelb, streicht sie damit an, und trägt solchergestalt den Grund auf. (Man Fann auch schwarzes Reißblen, mit Leinbl angemacht, darunter nehmen.) Ulsbann muß man den Grund nicht ganz trocken werden lassen, sondern so lange es noch seucht ist, mit einem trockenen Pinssel ganz zerstoßenes aurum musicum darauf tragen. Wenn es ganz trocken geworden, muß man es mit einem guten Delürniß überstreichen, und auss neue trocken werden lassen.

Meta=

Metalle leicht zu ichmelzen.

Man mache sich von geröstetem Salz und eben so viel Vorar eine Mischung, und trage bavon, nach Erforderniß, nach und nach in den Schmelzetiegel ein.

Messing weiß zu sieden.

Man schabt dasselbe und feilet es ab. Nun nimmt man einen Topf, der keine Glasur hat, thut klar gestoßenen Weinstein und rein geseiltes Zinn hinein, gießt Wasser darauf, wirst die Messingwaare hinein, und läßt es gut sieden.

Auf Glas goldene oder silberne Schrift zu machen.

Man überstreiche das Glas mit schwarz gebranntem Elsenbein (statt dessen kann man auch Zinnober, Lack, Berggrün oder dergleichen nehmen) wenn man eszuvor mit Essig abgerieben hat. Nun legt man das Blatt Papier, worauf die Schrift, die man verlangt, verkehrt, d. i. von der rechten gegen die linke Pand zu gesertigt, wenn solche verher mit einer Stecknadel accurat durchgestochen ist, (man kann, wenn man will, auch derzleichen Schrift mit Bleyweiß überziehen) auf besagtes Glas so, daß sie sich nicht verrücken kann', fest, und schreibt oder reißet mit einem beinernen Grissel das Gesschriebene richtig nach, thut das Papierblatt davon, wird schabt mit einem subtilen Messer die Schrift behutsam heraus. Sodam überstreicht man solche mit Spickol, indem man etwas weißen Mastir mit Hulse warmen Wassers zergehen läßt, und trägt das Gold oder Silber darauf. Zuletzt und wenn alles gut trocken ist, frazt und wischt man die übrige Grundfarbe vollends weg, und überzieht alses mit Delfarbe, grän, blau oder roth.

Wohlriechenbe Seifenkugeln zu machen.

Man nummt ein halb Pfund recht gut getrocknete weiße Seife, schabet solche klein, thut sie in
einen Napf, gießt nach Proportion Rosenwasser
barauf, und arbeitet solches mit einem hölzernen Löffel zu einem Teige. Hierzu thut man hernach win halb Quentchen Rhodiserholzol und eben so viel frisches Mandelol, i Quentchen Benzoestinktur und 2 Gran Zibeth, mischet es gut durcheinander, und macht Rugeln daraus, die man zum Austrocknen 24. Stunden lang an einen suftigen Ort legt.

Munbleim zu machen.

Man schmelze Hausenblase mit Zucker, und koche sie solchergestalt zu einem gelben durchsichtigen Leim. Er bekommt die stärkste Vindekraft, wenn man ihn nur im Munde naß machet. Man kann ihn mit Zinnober farben, und Briese damit aufs kestelste zusiegeln. Die Buchbinder bedienen sich desessen, wenn sie Risse im Papiere auszubessern nösthig haben.

Einen Leim zu machen, womit man Steine und Glas kutten kann.

Man schlägt mittelst eines Hammers Hausensblase in dunne Blätter, zerschneidet solche in Stückschen, und gießet nach Proportion Weinessig darauf, das alles wird über Kohlenseuer geschmolzen. (Oder man weichet besagte kleine Stürken über Nacht in reines Wasser, gießt sodann das erste Wasser daz von ab, und frisches wiederum darauf, bringt es über Pohlenseuer, und läßt es eine halbe Viertelssunde lang unter fleißigem Umrühren kochen. Nun seihet man das durch ein leinenes Tuch, läßt es eine Stunde lang ruhig stehen, und schaum mit dem Schaum davon ab. Wenn dieser Schaum mit dem Saze nochmals mit ein wenig Wasser aufgekocht

wird,

wird, so wird dieser Leim viel klarer als der erstere.) Mit dem mit Weinessig oder auch Brannteswein aufgelösten Leim kann man Fugen zerbrochener Gläser so sein zusammen binden, daß man sie kaum entdecken kann, auch sogar ziemlich warmes Gestränke kann man, ohne Furcht des Auseinanderleismens, in dergleichen gestickte Gläser gießen. Dregelbauern und Tischlern ist dieser Leim besonders zusträglich. Mahler und Lackirer mischen solchen unzter ihre Farben. Man macht auch Abbrücke von Münzen und künstliche Perlen daraus.

Durch langes Liegen gelb gewordene Wasche wieder vollkommen weiß zu waschen.

Man weiche bergleichen Wasche ohngeschr 8 Tage lang in Buttermilch ein, gieße diese sodann bavon ab, winde solche hernach gut auß, und wassche sie, wie gewöhnlich, mit Seise in laulichtem Wasser gut durch. Wenn sie zulest in kaltem Wasser gehörig abgespült ist, läßt man sie noch eisne Nacht so liegen, und hängt sie alsbann zum Trocknen auf. Wäre sie, wider Vermuthen, noch nicht weiß genug, so müßte man besagtes Versaheren damit noch einmal wiederhohlen.

Etwas ju ladiren.

Querft schleife man bas, was man lackiren will, mit Bimeftein recht glatt, beftreiche es fobann brenmal nach einander mit Grundfirnig, und lafit es aut trocken werben. Run mischet man, unter eis ner proportionirlichen Menge Grundfirnig, die beliebige recht flar geriebene Farbe, und überstreicht die vorhabende Urbeit nach und nach zehn bis zwolf= mal. Man schleifet sie, wenn sie recht trocken ift, mit Bimeftein und Waffer tuchtig ab, und lagt foldbes, damit das Wasser recht trockne, einen Sag Tang ruhig stehen. Dun schleifet man es nochmals mit Schmergel und Waffer , und wenn es nun wieber einige Tage lang recht ausgetrocknet ift, über-Arcicht man es nach und nach mit Copalfirnis, Schleifet es hernach mit Schmergel und Waffer ab, giebt ihm mit Trippel und Baumol bie Politur, und mahlet auch, wenn man will, etwas nach Gefallen barein.

Gummi, bas man zum lackiren braucht, zu reinigen.

Man zerstößt das Gummi gröblicht und gießt so viel weiße Seifensiederlauge darauf, als erforzerlich ist, daß solches damit ganz bedeckt werde.

Nun gießt man noch zwen Theile ordinares Wasser dazu, und läßt es eine Stunde lang tüchtig sieben. Sierauf seihet man es durch, wascht das Gummi mit warmen Wasser, welches man immer wieder abgießt, so lange durch, bis es nicht mehr nach der Lauge schmecket. Nun trocknet man zulest das Gummi, und verwahret es zum Gebrauch.

Gummi aufzulofen.

Man schneidet und stößet es gröblicht, gießt so viel Essig darauf, daß es damit bedeckt ist, laßt es 24 Stunden an einem warmen Orte stehen, wenn man das Töpschen vorher verklebt hat, schüttelt es öfters um, thut es in eine Leinwand, und drücket es durch. Zulest thut man es in ein anderes reines Gefäß, sest es auf gelindes Rohlenseuer, und läßt es, bis der Essig ganzlich verraucht ist, gemächlich sieden.

Die Runft, dem Marmor eine beliebige Farbe zu geben.

Diese besteht darin, daß man den erforderlischen Grad der Wärme zu treffen weiß. Um nun die Farbe ins Innere des Steins bis auf eine Vierstellinie eindringend zu machen, dazu gehört eine Wärs

. Warme bon 22 Grab, nach Reaumur. Will man bem Marmor rothe Flecken oder Linien geben, fo erwarmet man zuvor ben Stein verschiedenemal, hernach reibet man die zu bezeichnenden Derter, welche roth ausfallen follen, mit Drachenblut tuch. tig an. Die grune Farbe giebt man ihm auf eben die Art burch Gummigutti. Ift die Steinart von Natur gleichfarbigt, fo nimmt fie eine Schone gleichgrune Farbe an; war folche fleckigt, so kommt ein schattirtes Grun bervor. Wenn man carrarifchen Marmor mit diesem Gummi traftirt, so wird er schon orangefarbigt. Auf Genueser Marmor giebt Gummi Afphalt eine unvergleichlich schwarze ins gelblicht fallende Farbe. Eben biefes mit Drachenblut vermischt, giebt eine gelbgrune Farbe. Man kann die vorstehenden Farben unendlich verschieden hervorbringen, wenn man nur immer har= zige Substanzen dazu gebraucht, ben benen es bie Barme nicht zuläffet, daß die Farben verfliegen konnten. Wer, nach italienischer Runft, Blumen-Mamen, Figuren und bergl. in Marmor eindgen will, so daß solche nicht wieder verlöschen, der verfahrt damit folgendergestalt: Man läßt sich ein Tischblatt, Camingesimse oder anderes Gerathe (die= ses darf nicht über 2 Zoll dick senn) aus Marmor fertigen, und die außern Seiten gewohnlich gut polieren. Hierauf wischt man forgfältig, mit

reinem Wasser, allen barauf etwa vorhandenen Schmut ab. Wenn man nun auf bas Stuck gezeichnet hat, so übermahlt man das Vorgezeichnete mit Drachenblut ober einer andern obgedachten Masse, und sest solches auf einen Drenfuß ober bergleichen Stellage, worunter glubende Rohlen fteben, die nicht dampfen. Man nimmt, sobald die Farbe vollig eingetrocknet, bas Roblenfeuer meg, bamit die Farbe nicht ins Dunkle ober Schmarze übergehe; 24 Stunden hernach wird diese Platte mit Waffer, worin zuvor Brodgrumen eingeweicht worden, gut abgewaschen, indem dergleichen Gallert alles Neberfluffige ber Farbe vollig wegnimmt. Auf glatte Oberflachen Zeichnungen en relief zu fertigen, ift ichon etwas muhfamer. Dan zeichnet mit doppelten Zugen die Figur, wie man folche berlangt. Den Zwischenraum ber benden Linien be= beckt man mit einer Mischung von Siegellack und Gummi Tragant, welche man mit einem Pinfel auftraat, daß sie die Dicke von einer Biertellinie behalte. Run machet man um bas Deffein herum, an ben Randern herum, eine Urt von Erhöhung, aus einer Composition von Wachs, Talq und Del, und schüttet sobann barüber bas sogenannte zwente Waffer. Es bestehet aus einem Theile guten Schei= demaffers und 6 Theilen gemeinen Waffers, welthes man in einem zugestopften Glase gut burchein= ander

ander schüttelt. Man läßt es eine Stunde dars auf, und giebt der Marmorplatte eine Horizontalslage. Unter der Zeit äßet dieses Beismittel übersall, wo die Vorbauung nicht hingelangt, auf eine gleiche Tiese ein. Und eine halbe Stunde hernach läßt man das zwente Wasser ganz ablausen, und wässet den Marmor mit reinem Wasser rein ab. Will man die Figur nur matt haben, so läßt man solche wie sie ist; soll aber solche poliert werden, so übergeht man sie mit Trippelerde oder auch nur mit dem Eisen.

Verfertigung einer bauerhaften rothen Farbe für die Mabler.

Man nimmt 2 tinzen des besten romischen Allauns, löset ihn in 3 Duartier destillirten Wasser, in einem reinen glasurten Topf am Feuer auf; und nimmt ihn, sobald diese Auslösung geschehen ist, vom Feuer weg, thut 2 Unzen Färberröthe darzu, läßt bendes zusammen wiederum einigemal aussochen und wenn es kalt geworden, durch ein weißes doppeltes Löschpapier lausen. Diese Farbenbrühe läsit man einige Zeit stehen, damit sich die Unreinigkeiten zu Woden seizen, gießt sodann in die abgegossene und etwas erwärmte Farbe so lange klar ausgelösetes Weinsteinsalz langsam hincin, dis sich alle särbende

Theil.

Theilden prazipitirt haben; biefen Rieberschlag füßt man ofters mit reinem fochenden distillirten Waffer ans, bis fein salzichter Geschmack mehr bemerkt merben fann; und alebann trocfnet man ihn gang aus. Durch die veranderte Proportion der Ingredienzen fann man fich verschiedene Gattungen diefer rothen Farbe bereiten ; fo geben 3. B. 2 Theile Farberrothe und mehr Alaun, eine hellrothe Farbe; die Bermischung des durch Alfali aus einer Unge romiichen Allaun hervorgebrachten versüßten Präzipitat, mit einer filtrirten Auflosung von einer Unge Farberrothe und ein halb Quentel Weinsteinfalz, giebt, wenn man diese Maffe von neuem mit fochendem Wasser versüßt, eine schone blake Farbe. Wil man die farbenden Theilchen der Farberrothe in ei= ne Ralferde übertragen, jo lagt man die gange Daffe mit ein wenig Weinsteinsalz kochen, filtrirt fie, gieft eine paffende Menge burch Salpetersaure gemachte Rreibeauflofung hingu, und vermischt fo viel aufge-Ibsetes Weinsteinsalz damit, bis sich alle Rreibe nieberschlagt. Dieses versußte Prazipitat giebt eine buntle Sarbe, die aber mit allen Sauren aufbrauset; ben der Efigsaure bleibt, wenn alle Ralferde aufge= loset ift, eine rothe Substanz, wie ein Sary zuruck. Diese Farben, besonders die mit Alaunerde, fteben ohne ber geringsten Beranderung unterworfen zu senn, sehr gut auf Kalk.

Au=

Unweisung dur Ladirfarbe.

Man nimmt I bis 2 Loth Brafilienholz und machet es flein. (Man kann auch Blumen von Schoner Farbe, bie benn Trocknen, die Farbe behalten, bagu gebrauchen). hierauf gießt man, nad Erfordern, Lauge, wenn man bas Solz ober bie Blumen in einen gut glasurten Topf gethan hat, den man zudeckt, und an einem warmen Ort die Farbe 24 Stunden lang gut extrahiren lagt. (Bebachte Lauge wird aus Gichen, Linden ober Buchen-Holze gemacht, und rein filtrirt.) In diesen Ertrakt thut man nun, ohngefahr ben vierten Theil Alaun, lafit es über Dacht fteben, filtrirt es fodann, giefit es gemachlich ab, weil sich immer noch Dickes zu Boben gefest haben wird, fest es auf ben warmen Dfen, lagt es trocken werden, und vermahret es, in einer Blase, zu kunftigem Gebrauch. Die Farbe aus Holzern ift durchsichtiger, als andere: und dahere ift folde auch über Golb ober Silber, jum Lasuren, am besten zu gebrauden.

Temperaturwasser zu bem Golbauftragen zu machen.

Man schneibet 1 Loth echte Hausenblase klein, thut sie in einen Topf, gießt so viel Essig als zur BeDebeckung nothig ist, darauf, kochet das, bis alles dunne ist, gießt noch ein wenig Essig nach und seischet es durch Leinwand. Benm Gebrauch wird eswiederum mit Essig oder Branntwein verdünnet, welches über gelindem Kohlenfeuer geschehen muß.

Anweisung zu verschiebenen Arten von Lasurfarben.

Purpurroth.

Man gießt reines helles Fließwasser auf Baid oder Potasche, läßt es 3 bis 4 Tage in der Wärme stehen und seiget es sodann durch Leinwand wieber ab. Bon dieser Lauge gießt man, nach Proportion, auf sein klar abgeriebene Cochenille, und läßt das ein wenig warm werden, da sich denn die Farbe ertrahirt. Diese siltrirt man in ein reines Glas, und streicht sodann davon, so viel nöthig ist, auf planirtes Silber, wo es sehr schön ausfallen wird. Man merket sich nur, daß man mit dem Pinsel recht egale Striche machen und diese Farbe geschwind und gut neben einander auftragen muß.

Rubinroth.

Auf den Fall thut man nur, unter jest besagte Farbe, etwas Alaun, und machet das Hochrothe damit blaffer. Es wird aber, vor dem Gebrauch, nochmals siltrirt, und geschwind ausgetragen.

2 Feuere

Fenerfarbe

Bestehet aus eben vorstehender Farbe, nur daß man etwas von Safran, der mit obiger Lauge ertrashirt ist, und Alaun darzu setzet, solches auf gelindem Kohlenfeuer langsam siedet, und hernach siltrirt.

Syacint farbe

Bestehet in, mit obiger lange, extrahirten Safran, und man überstreicht das Glanzversilberte 4 bis 6mal damit, läst es aber jedesmal zusörderst wieder trocken werden, weil sonst eins das andre wiederum aushebet.

Rupferfarbe

Giebt Cocheniaefarbe, auf gelb planirt Silber getragen.

Mittel, wenn bas Hornvieh etwas giftiges gefressen.

Das Vieh frist zuweilen einen giftigen Wurm ober schäbliches Kraut auf der Weide, wovon dasselbe schnell ausläuft, so, daß man nicht weiß, was einem dergleichen Stücke Vieh sehlet. Sobald sich nun dieses ereignet, so brauche man alsdann Scorpionol oder auch Mithribat, ersteres aber ist noch besser.

Dber :

Man nehme aisbald eine gute Hand von Kohlsfamen und gieße solchen dem Stuck Vieh mit einer Ranne Milch ein. Eben so thut auch der gemeine Kuhtheriack gute Dienste.

Wenn ein Stud Wieh nicht fressen will, ohne bag man weiß, wovon es herrührt.

Man nimmt ein frisches En, zerbricht dasselbe dem Viehe hinten im Rachen und läßt es denselben mit der Schale und einer kleinen Hand voll Salz hinunterschlucken; reibt nachherd der Kuh oder dent Ochsen das Maul und die Zunge mit Salz recht gut ab, und läßt das Vich alsdann so stehen bis es wiederkäuet, worauf ihm nachher ein Mehltrank gegeben wird, und die Krankheit gehoben ist.

Mittel wiber tie Biehseuche.

Im Herzogthum Mecklenburg ist durch einen glücklichen Zufall entbeckt worden, daß das mit der Seuche befallene Vieh gern saure Aepfel frist, und wenn es einige Tage daran gefressen wiederum genese. Ferner ist befunden worden, daß ein Ertract aus den sauren Aepfeln, wenn dem Viehe 2 Lossel davon unter das Getrank mit gegeben werden, ein Praservativ wider die Viehseuche ist.

VIII. Einige Arzneymittel.

Linderungsmittel in der blinden goldenen Aber.

Das Kraut der Schafgarbe, Millefolium, wird in Wasser zu einem wohlgesattigten Tranke gekocht, und dieser wiederholte Trank lindert die Schmerzen sehr, ob er gleich keine gründliche Heilung bewirkt. Aleußerlich aber dienen gequetschte Houunderblitter die man aufdindet. In deren Ermangelung bedienet man sich der getrockneten und gepulverten Schafgarbe, die man mit zerriedenen Schneckenschalen und Leindl zur Salbe macht. Dieses Mittel verschaft eine dauerhafte und geschwinde Linderung.

Mittel ben Verrenkungen.

Berrenkungen an den Händen oder Füssen hinterlassen auf eine Zeitlang eine schmerzhafte Untauglichteit an diesen Gliedern, weil die Sehnen gewaltsam ausgedehnt, die Muskeln gespannt sind und sich bende nicht zu ihrem vorigen Lager zurückziehen und die Knochen nicht willkührlich bewegen konnen. Zualeich find die Gefäße dieser Theile mit verlängert und es fonnen fich bie Schlagabern weber gusammen. gieben, noch bas Blut weiter treiben. Es foctt alfo das Blut in ihren garten Seitenasten und macht Geschwulft. Das Beilmittel ift Efig ober guter Weingeift, bas Reiben und bie Bewegung bes wieber eingeranften Theils. Man schlage also über bie leibende Stelle 4 ober 5 Minuten lang, und zwar alle 4 Stunden, etwas ermarmten Effig. Bon biefen Umschlägen zertheilt sich die Geschwulft. Trifft die Verrenfung den Jug, so stehe man etwa 5. Minuten lang auf benden Fuffen, man bemege zuweilen ben verrenkten Jug figend und stehend, und bavon verfürgen fich die überdehnte Schnen und Gefage wieber. Damischen reibe man ben Ort mit ber trocknen Sand ober Flanett. Wann ber Effig 2 Stunden lang barauf gelegen, fo reibe man bie Stelle fanft mit' Weingeift.

Mittel ben zusammengezogenen Gefenken.

Dieses ist der Gegenfall von den Verrentungen. Hier sind Fasern, Gefäße und Muskeln steil, trocken, gekrümmt und undeweglich, weil es ihren Zwischensstellen an dersenigen Flüßigkeit oder Biegsamkeit sehlt, die sie haben mussen, wenn sie sich ausstrecken oder verkurzen sollen. Daran ist aber die Zähigkeit des

Blutes und die gehemmte Absonderung des Fliesswassers Schuld. Man komme also der Natur mit dem sehlenden Stoffe zu Hulse, wenn man das Gelbe einiger Ener mit Xasser sanst einreiden läßt, nachdem man den Dotter mit Wasser gesprudelt. Die eingeriedene Ensalde wirkt seisenartig und man reibt sie täglich etwan viermal in das Glied ein.

Anweifung, Rinder ohne Bruft zu ernähren.

Die Salle find nicht felten, ba die Mutter ihre Rinder felbst zu fangen, oder burch Ummen stillen zu laffen, nicht vermogen; bier verlangt die Roth, auf eine Entschließung zu benken, wie man bergleichen von der Natur verlassene Kinder auf eine kunftliche Alrt ernahren tonne. Alues beruhet barauf, bag man die Nahrungsmittel wohl unterscheibe. Dunne Ge= muße von Wasser, Milch, und bereits gegohrnem Mehle sind eine eben so unschuldige als nahrhafte und gesunde Speife fur Kinder. Ungegobrnes Mehl ift zu kleisterhaft und schleimend; wenn es aber durch ein Ferment in Gahrung gesett, und baburch zu einigem Grabe ber Erhigung gebracht morden, fo enthindet fich bie fire Luft aus ben Dehlftocken, lockert bas Mehl auf, zerflort ben bindenden Kleister, und die Dige bes Backofens bebt biefe Gabrung, perjagt bie fire luft und bas bengeligte Maffer, und

macht aus einem farten Kleifter ein ichwammig cla-Hifches Brot, welches recht ausgebacken fenn muß. Infonderheit ift ABeigbrot und Zwieback anzurathen, ober die Enermolke, welche aus frisch gemolkener Milch besteht, du ber man ein Paar gut gesprubelte. Eyer fest; man schlägt bendes wohl burch einander, und lagt es an einer warmen Stelle ermarmen. Die Ener und bas Dicke ber Milch vereinigen fich mit einander und fallen gu Boben, und ce bieiben baruber klare suße Molken stehen, wolche man abgießt, und bem Rinde gur Mahrung reicht. Das En ent= halt die erste Rahrung bes jungen Suhnchens, benn es wächst und lebt Anfangs vom Enweiß, und zuletzt. che es aus ber Schale friecht, vom gelben Dotter, der seisenartig ift; und ba bie Milch bie erfle Dahrung bes gangen Reichs ber vierfußigen Caug. thiere ift, so verbindet die empfohlne Molfe bas geboppelte Rahrungsmittel, fo die Ratur dem gefammten Thierreiche als Mutter, Amme, felbst in laulichem Zustande reichet. Diese flufige Speise hat bloß die Unbequemlichkeit ben sich, daß man sie alle Tage frisch und in reingewaschnen, irbenen, vorher ausgefochten Gefägen, bamit man bie blenische Gla= fur ihrer Bartlichfeit beraube, zubereiten muß.

Wenn man den Kindern diese suße Molke gleich nach der Geburt, anstatt der ersten laxirenden Mutz termilch, durch kleine Theelbsseichen reichet; so fuh?

ret fie ben gaben Schleim, ben fie mit auf die Belt bringen, eben so gut ab, als wenn man ihnen bie Muttermild giebt, beren boch alle Kinder entbehren muffen, welche Ummen übergeben werden; und baber ben ihrem ersten Eintritt in die Welt Medicin nehmen muffen, um fie von bem ersten Schleime fren zu machen. Wenn das Kind aus den ersten Wochen heraus ift, so kann man diese Molken nach und nach mit Weißbrotkrumen oder Reiß, die vorher mit Waffer abgefocht sind vermischen. Und mit bieser Speife allein laffen fich Rinder groß ziehen. Dan muß diese flußigen Speisen den Rindern nicht gang falt reichen, aber auch nicht gang warm. Der Grab der Warme sen ber einer eben gemolkenen Mild. Die Kinder gewöhnen sich bald daran, sonderlich wenn man ihnen die Speife Anfangs burch ein wenig Bucker versugt. Das Gefage wird auf bem marmen Ofen, oder in warmer Afche, und bes Rachts über einer Nachtlampe erwarmt, woben man Sorge trägt, daß die Molfen oder ber Zwiebackbren von ber Marme nicht sauer, sondern täglich Abends und Morgens frisch zubereitet werbe. Zum Mittheilen bienen fleine Gefage von Binn mit Schraubendeckeln, deren Saugerohre man mit einem burchlocherten glatten weißen Sanbichuhleder übergieht, ober auch ein fleines Schwammchen baran binbet. Diese Saugefannen bienen bloß in den erften Wochen zu ben 3)30(=

Molken; nachher reicht man ihnen den flüßigen Bren aus kleinen Lösseln. Nachher kocht man ihnen einen Bren aus Zwiedack und Wasser, wozu man ungeskochte Milch gießt. Eine Handvoll mit Wasser gestochte und mit der Halfte Milch versetzte Perlgraupe giedt den Kindern ein nahrhastes und gesundes Getränke. Nach dem ersten Vierteljahre läßt man sie bereits Suppen, und sogar Fleischbrühen kosten; dieses bereitet sie allmählich zu der künstigen Entwöhnung vor. Dahingegen meide man das Mehlgemüße, weil solches oft die Veranlassung zur englischen Krankheit giebt, von der die verschleimten Gekrösedrüsen der Grund sind.

Bewährtes Hausmittel gegen bie Stein-

Man gieße etwa acht Tage vor bem jedesmalizgen Sintritt des Neumonds auf eine kleine Handvoll in Würfel geschnittenen Anoblauch in einer Flasche, etwa ein Viertelquartier reinen Kornbranntwein, setze die Flasche verstopft an die Sonne, schüttle den kalten Auszug um, und trinke ben jedesmaligem Sintritte des Neumonds ein mäßig voll Weinglas desselben aus, doch so, daß man ben jedem Sintritte des Neumonds damit fortsährt. Durch dieses Mittel

sind viele Menschen geheilt worden. Der Urin wird ben dem Gebrauch dieses Mittels, wenn er sich absgekühlt hat, so dick werden, als Gallert, so daß er sich kaum ausgießen läßt. Sein Satz besteht in einigen Theelösseln voll Sand und Gries. Endlich reicht die angegebene Dose des Knoblauchs etwa auf dren Neumonde hin.

Sichere Methobe, die Rrage zu kuriren.

Dieser bekannte Hautausschlag wird von Unerfahrnen fehr oft in bas Geblut gurudgetrieben, er wirft fich auf die innern Theile und bie Nerven, von denen ihn die Ratur mit allem Fleisse ausgestoffen hatte, und diefer Brrthum hinterlaßt oft lebenslang die traurigsten Folgen, besonders da man fich oft aus Schaam ben Aerzten nicht eher anvertraut, als bis das llevel überhand genommen hat. Folgendes Mittel ist durchaus bewährt gefunden worden. Man gieße auf ein halbes Pfund geschälter und vorher zerschnittener Alantwurzel 5 Seitel Basfer, läßt solches bis zur Dicke eines Brenes einko= den, thut nachher ein Biertelpfund ungefalzene Butter hinzu und fo läst man biese Mischung, die die Confisienz einer weichen Calbe haben muß, erfalten. Während bes vorigen Rochens nimmt man die vom beigen Waffer abgelbsoten Wurzelfasern sorgraftig

heraus,

heraus, damit nichts hartes zurückbleibe, welches bey dem Einreiben in die Haut Schmerzen verursachen könnte. Der Gebrauch dieser Salbe ist folgender: des Albends vor dem Schlasengehen werden alle auszgeschlagenen Stellen am Abrper damit eingerieben und zu gleicher Zeit trinkt der Patient Morgens und Albends ein Paar Tassen Aufguß von der Alantwurzel, welche man wie Thee, doch erwas stärfer, ziez hen läst.

Jeden nächsten Morgen wird die Nachtsalbe mit Seife und Wasser wieder abgewaschen, damit die Schweißlöcher der Haut den Tag über eine freue Ausdünstung haben mögen, und man wechselt die Wasche oft um, um einer neuen Unsteckung vorzubeugen. In wenig Tagen außert sich schon die Süte dieser einfachen Aur dadurch, daß der Ausschlag an den eingeriedenen Stellen abtrocknet, und man setzt den Alantthee mit der Salbe so lange fort, die die Blutmasse ihre Schärse ausgeworsen hat. Ben dieser Methode haben die Kranken weder andere Mittel nöthig noch irgend schlimme Folgen, die em Zurücktreiben nach sicht, zu befürchten.



IX. Eine kleine Hausapotheke.

Brechmittel.

Das sicherste für Erwachsene und Kinder ist Ruslands gesegnetes Wasser, halb mit reinem Wasser verdünnt; für Erwachsene einen Eßlöffel, für Kinder einen Theelöffel voll.

Purgiermittel.

Für Erwachsene: ein halbes Loth Sennesblatzter mit einem Lothe englischen Vittersalze in einem Seidel Wasser auf warmer Asche aufgelöset. Das Durchgeseihete wird auf einmal eingenommen. Für Kinder: zwen Loth Sennesblatter mit Pflaumen abgekocht.

Schweißmittel.

Schweißtreibender Thee: Fliederbluthe 4 Loth, Wohlverlen, Arnica, ein Quentchen, zum Thee-trinken.

Mittel gegen bie Burmer.

Zwen koth Quecksilber in einem Seibel Wasser gekocht, und dieses Wasser mit Honig vermischt zum Alnstiere. Oder die Formel: von 2 Quentschen Zittversaamen, semen cynne, zedoarine, mit Honig, zu einer katwerge gemischt, zu einem Theelössel voll nüchtern genommen, und dann und vann ein Quentchen englisch Salz sur Kinder.

Fiebermittel.

Pulver von der Chinarinde 2 Loth. Daraus macht man acht Pulverdosen. Davon alle 2 Stunsten, am guten Tage, Ein Pulver.

(Dient auch gegen die ABurmer.)

Gurgelwasser.

Die etweichende Species aus der Aporheke ma Wasser gekocht, und bann Essig zugesetzt.

Rühlendes Mittel.

Gemeines Wasser 3 Unzen, schweißtreibend Spießglas ein halbes Quentchen, gereinigter Salpeter 2 Quentchen, Vitriolgeist zur angenehmen Saure eingetröpfelt. Alle 2 Stunden ein Eßlösses voll einzunehmen.

Bla=

Blasenziehende Mittel.

Ist schon in Apothesen fertig, wird aber nach 24 Stunden wieder abgenommen, man schneistet die Blase auf und legt ein grünes Kohlblatt auf. Ober: 2 Loth Sauerteig, 1 Loth gestoßener schwarzer Senf, 2 Loth geriebener Kran, ein halb Loth Salz, ein Eßlössel Weinessig, als Ziehpstasser aufzulegen.

Erweichenber warmer Umfchlag.

Zertheilende Apothekerspecies. Davon eine Handvoll in Wasser und Essig gekocht und warm übergeschlagen. Dient auch zum Klussier, wozu noch in hartnackiger Leibesverstopfung 1 Loth engelisch Salz geworfen wird.

Erweicht Beulen gum Bereitern.

Zertheilenber warmer Umschlag.

Zertheilende Apothekerspecies. Davon eine Handvoll in Wasser und Essig gekocht, und gegen Entzündung und Stockung warm aufzu egen, um der Vereiterung und Deffnung vorzubzugen.

Ralter Umschlag.

In 10 Pfund kaltem Wasser lose man 4 Loth Salmiak und 8 Loth Salpeter auf; dann gieße man noch i Pfund Weinessig zu, tauche Wollenstücher ein, und lege sie auf die zu zertheilende Stel-le auf.

Cremor Tartari (Beinsteinrahm)

dient, wo Weinessig, Zitronen und andere Sauren sehlen, statt dieser. Un seiner Stelle kann man auch den wohlseilen rohen weißen Weinstein nehmen, davon i koth den Leib öffnet und den versschleimten Magen reinigt. Sonderlich ist der Eremortartari dienlich in der Ruhr und allen hißigen Krankheiten, und von Rußen als säuerlicher Trank, wenn man ihn in Wasser auslöst und in Menge trinkt.

X. Kleines Rochbuch für Kranke *).

1) Fleisch = und Rraftbruben.

icht hat, 'es nahrhaft zu tassen, seine Rraft und seinen Saft zu erhalten, seine Mraft und seinen Saft zu erhalten, seine Mraft und seinen Basser an, und läßt es gar kochen, so bleibt der Saft im Fleische und kann nicht in das Wasser ziehen. Wenn aber gute Fleischbrühen solzien gemacht werden, wenn man die Gallerte und den Nahrungssaft aus dem Fleische ganz herausziehen will, so gießt man kaltes Wasser auf, giebt demselben ansänglich eine gelinde Hisse, und erhöchet solche stuffenweise so die zu dem Grade des Kochens. So wird das Fleisch ganz ausgemergelt, und alle Kraft ist in der Brühe. Da sedoch durch das starke Rochen ein Theil der Suppe verdampset,

10

^{*)} Diese bidtetischen Hausmittel find aus Helveztius, Boerhavens, Hoffmanns, Unzers und mehrerer berühmter Aerzte Schriften zusammengetragen, und um es noch nutbarer zu machen, auch der verschiedene Gebrauch dieser Mittel nach der genauen Borschrift gedachter Aerzets mit angegeben worden.

fo wird sie in einem verschloffenem Gefage gefocht, wenn man sie recht nahrhaft haben will. Dber man focht sie auch gang zu einer Gallerte und ib. set diese in kochendem Wasser wieder auf. Ober man bereitet durch gelindes Rochen eine dunne und leichte Suppe aus bem Fleische, gießt folche bernach fatt des Wassers auf neues Rleisch, und zieht auch aus diesem ben Saft burch Rochen heraus. Auf diese Arten macht man die sogenannten Kraft= fuppen. Wenn von bunnen Bruhen erwähnt wird, so versteht man barunter allemal die schwachen Fleischsuppen ohne Fett. Diese und die Rraft= suppen läßt man Rranken am liebsten Taffenweise bes Tages zwen, bren ober viermal genießen. Das mit man ben Fleischsuppen die Reigung zur Faulniff, in welche sie in einem schwachen Magen leicht gerathen, benehmen moge, vermischt man sie mit allerlen Rrautern und Wurgeln. Man mahlt folche nach ben Anzeigen ber Krankheiten. Man focht fie entweder gelinde in Fleischbruhe, druckt fol= the burch ein harenes ober leinenes Tuch, und läßt die bloße Bruhe trinken; oder man latt die Krauter mit der Suppe effen; oder man vermischt den aus ben frischen Ardutern ausgepreften Saft mit der Bouillon. Gallerten und Kraftbrühen sind für einen schwachen Magen schwer und unverdaulich, baber muß man folde mit einer großen Menge Baffer verdunnen.

2)

2) Fleischgallerte.

Man nimmt einen Navaun ober alte Senne. bie nicht fehr fett ift, legt sie nicht in siebendes Wasser, sondern rupft sie trocken wie eine Bans, thut bas Eingeweibe heraus, trocknet fie von innen recht fauber aus, schneibet sie in vier Theile, thut bas Blutige am Salfe meg, lofet alles Bleifch von den Knochen, hackt daffelbe mit den Knochen, mit Leber, Magen und Berg recht flein, und thut alles zusammen in eine zinnerne Rlasche, die etwa anderthalb Maß halt. Diese Flasche vermacht man mit einem klaren leinenen Tuchlein, schraubt sie fest zu und sett sie in einen Ressel von Baffer. Das Waffer lagt man ohngefahr 2 Stunden lang kochen. Allsbann nimmt man die Flasche heraus, und bruckt inwendig ben Saft mit einem Loffel wohl aus, so hat man eine vortreffliche Gallerte. Hierauf vermacht man die Flasche wieder wie zu= vor, und lagt es noch 2 bis 3 Stunden in bem Reffel voll Waffer fochen. Dieß alles thut man nachher in ein Túchlein, preßt es start zwischen ameen Tellern aus, gießt es in ein reines Gefaß, und läßt foldes gerinnen.

(Von diesem Gallerte kann man dem Kranken jedesmal einen Loffel voll geben, in genugsamen warmen Wasser verdünnt.)

3) Trodene Fleischbrühe ober Potagekuchen.

Man nimmt 12 Pfund Ochsenfleisch, bas nicht zu fett und nicht zu mager ift, einen guten Markknochen, ber in Stucken gespalten ift, einen Ralbsfuß und zween alte Sahne mit ihren Knochen, bie im Morfer klein gestoßen worden; ein halbes Quent= den Muscatenblumen, einen Scruvel weißen Pfeffer und so viel Ingwer; endlich vier ober funf Lor= beerblatter. hierauf gießt man fo viel Waffer, als man zu einer guten farfen Fleischbrube orbent. lich nehmen muß. Dieß alles wird zusammen in einem irdenen Topfe, der wohl zugedeckt ift, gekocht. Man laft es auf einem gelinden Rohlfeuer 12 Stunden lang fochen, ruhrt es bann und mann wohl unt und schaumt es ab. Dann seihet man solches burch ein harenes Sieb, laft es falt werben, nimmt alles Sett rein ab, feget die Gallerte in einem irbenen Topfe auf Roblenfeuer, und focht sie so lange gelinde, bis alles wohl eingekocht ist und bicke wird. Sobann Schuttet man es auf eine Schuffel, und ichneibet bas Geronnene in Studen wie Ruchen. Diese laßt man auf einer irdenen Schuffel in einem Backofen, wenn das Brod heraus und er nicht mehr zu beiß ift, trocknen, und vermahret fie zum Gebrauch.

Auf eine anberr Art.

Dan nimmt eine Koule von einem Kalbe und ein junges Suhn und focht es ganz. Wenn man hernach die Bouillon durch ein Tuch hat laufen laffen, thut man sie in ein zinnernes ober filbernes flaches Becken, feist es auf ein fleines Rohlenfeuer, und ruhrt es oft um, bamit es nicht anbrenne. Man zertheilt auch die sich oben schende Saut, das mit die Ausdampfung nicht gehindert werde. Damit fahrt man fort, bis fie gur Gelee wird. Das Becken fest man auf ein Gefaß, bas voll fiebendes Wasser ift und über Feuer steht, und bedockt folches mit einem blechernen Deckel, ber oben eine Nohre hat. Dadurch wird die Barme sufammengehalten, und die Feuchtigkeit dunftet aus. Man muß aber auch dann und wann den Deckel abnehmen, um die Gelee umzurühren, die man auf biefe Urt durch gelinde Warme des Waffers bahin bringt, daß sie, nachdem sie einige Stunden gefocht hat, wie ein ftarker Leim wird. Dann nimmt man fie vom Reuer und läßt fie falt werben, schneidet fie in fleine Stucken, und verwahret sie an einem trocknen Orte:

Diese trockene Gallerte, sie mag nun auf die eine oder andere Urt bereitet worden senn, halt sich einige Jahre, ohne zu schummeln. Man kann da= mit in ber gröften Geschwindigfeit bie flarfften Rraftbruhen machen. Auf eine Portion heißes Bafser oder Kräutersuppe, die so viel als etwa zween Suppenteller voll ausmacht, nimmt man I loth diefer Fleischtafeln und ruhret die Bruhe fo lange am Feuer um, bis bieses Stuck vom Tafelden gang abgeloset ist:

4) Gallerte mit Brufffrautern.

Man nimmt weiße Gibischwurzel, Lungenfraut, Leberfraut und die Bergen vom blauen Rohl, von jedem eine Sandvoll, schneibet alles flein, thut 3 Loffel voll fleine Grube, einen gehachten Ralberfuß, ein paar gehactte Schaaffuße und eine Defferspige voll Muscatenblumen bazu. Alles gusaminen wird mit dren Daß Wasser in einem augefleb= ten Topf and Feuer gesett, und muß 3 Stunden lang tochen. Hernach bruckt man folches burch eis nen seinen Durchschlag und läßt es in einem Topfe im Reller zugebeckt ftehn, bis es zur Gulze gerinnt.

(Diese Gallerte ist nicht bloß erweichend, sondern auch reinigend und gelind ftarfend. Man nimmt bavon alle Tage Morgens und Nachmittags einen Efloffel voll in dunner Tleischbrube ger-(affen.)

5) Fleischbrühe für Schwindsüchtige.

Man nimmt 2 Pfund zerklopftes Kalbsteisch und vier Loth reine Gerste, kocht es zusammen in einem wohlverschlossenen Gefäße mit drittehalb Seis del Wasser dren Stunden lang. Zulest thut man 8 Loth, Scorzonerwurzel, ein halbes Pfund gemeine Laktuke und 8 Loth Lammerlattich hinzu, laßt solzches noch eine Viertelsiunde lang auswallen, und seiht es durch. Davon trinkt man ohngesähr alle 2 Stunden eine Theetasse voll.

6) Erweichenbe Rrebsbrühe.

Dren Pfund sebendige Krebse werden eine Stunde lang in 4 Seidel Wasser gekocht, dann nimmt man die Krebse herauß, zerstößt sie mit samt den Schalen, und kocht sie von Neuem in dem vorigen Wasser 4 Stunden lang, doch so, daß man von Zeit zu Zeit eiwaß Wasser zugießet. Hernach seiht man es durch, thut 8 Loth Paberwurzel, 4 Loth Zuckerwurzel, 2 Loth Ochsenzungenblätter und 3 Loth Vorretsch hinzu, läst solches noch einmal ausseichen und seiht es durch.

(Man nimmt bavon alle 2 Stunden eine Thees taffe voll.)

7) Blutreinigende Rrautersuppe.

Die jungen Blatter und Stengel ber Laktuke, Endivien, Portulak und des Pfassenröhrleins, von jedem jedem 12 Loth, und von Sauerampfer 6 Loth, werden in warmem Wasser abgewaschen und das Wasser gelinde ausgepreßt, hierauf schwach mit dunner Fleischbrühe gekocht, und Butter, Salz und etwas Muscatennuß daran gethan.

8) Scorbutbrühe.

Man nimmt loffelkraut, Bachbungen, Aresse, Erbraute und Sellern, von jedem 2 Hände voll; bittre Pomeranzenschalen 1 Quentchen; 1 loth wils den Rübensaamen, 2 zerschnittene Kälberherzen, die Schwänze und Scheeren von einem Dutzet Krebs sen. Alles zusammen wird in einer hinlänglichen Menge Wasser gekocht und in 2 Portionen gebraucht.

(Diese Bruhe zertheilet ben Schleim und reinigt bas Blut.)

9) Brodsuppe.

Man kocht die geriebene Brodrinde in zwey Theilen Wasser und einem Theile Wein, und thut hernach etwas Zucker und Künnmel hinzu. Oder kocht 4 koth Zwieback in anderthalb Pfund Wasser, dis der Zwieback hinlanglich erweicht ist, thut 2 bis 3 Eklössel Wein und ein halbes Loth Zucker hinzu, den man mit einem Endotter abreibt.

10) Brobgallerte.

Man focht 16 Loth ordinares Weißbrob in eis nem Seibel Wasser eine Stunde lang, seihet ek burch, und läst das Wasser über gelindem Feuer ganz verrauchen, dis es dicke wird, dann läst man es kalt werden. Aus dieser Brodgallerte kann man mit Milch, Fleischbrübe, Wein, Vier oder Wasser ser sehr angenehme Müser machen.

11) Einfache Brobtisane.

Sechszehn Loth von Weißbrod werden mit eisnem Seidel Wasser in einem wohlverschlossenen irbenen Topse eine Stunde lang gekocht. Hernachgießt man so viel Wasser wieder dazu, als durch das Rochen bavon gegangen, und seihet es burch.

12) Zusammengesette Brobtisane.

Man nimmt von der einfachen Brodtisane z Seidel, Zitronensast z Loth, Zimmetwasser z Loth, Rheinwein z Seidel, zerstoßnen Zucker so viel, daß es angenehm süß wird, und vermischt aues. Man kann auch, wenn man will (und kein starkes Fieder da ist) das Gelbe von einem En dazu thun.

(Diese Tisane ist in Mattigkeiten und nach den Fieberparorismen sehr angenehm, starkend und erquickend.)

13) Destillirtes Brodwaffer.

Zuch geschlagen und in eine Destillirblase gethan; hierauf 6 bis 7 Maß Brunnenwasser gegossen, ein paar Stückchen Citronenschalen bazu gethan und vestillirt. Dieses Wasser ist sehr herzstärkend, und kann nach Erfordern der Umstände auch mit Wein getrunken werden.

14) Reis für Kranke zu kochen.

Der Reis hat eine nahrende Kraft, es ist aber auch bekannt, daß zu feiner Berbauung ein gefunder Magen erfordert werde. Er beschwert ben schwachen Magen mit seinen dickschleimigten Theilen, welche, wenn fie im Magen unaufgeloft liegen bleiben , große Unreinigkeiten barin erzeugen. 11m ihn also für Kranke heilsamer zu machen, hat man folgende Zubereitung erdacht, wodurch er garter, weicher, und also leicht verdaulicher wird. Man nimmt eine zinnerne Rugel, die oben eine Deffnung hat, und in beren Sole aufs hochste 6 bis 8 Loth Reis gehen. Jedesmal wenn man sich ihrer bedienen will, muß sie sowohl in = als aus= wendig sehr rein abgewaschen werden. Alsbann thut man nur 2 oder 4 loth Reis hinein, weil folder im Kochen beständig aufwallt. Man sest

diese Rugel in den Topf, worin Fleischbrühe tocht, ungefahr 2 Stunden, nachdem fie abgeschaumt hat. Wenn er genug gefocht und die gehörige Confisens erlangt hat, nimmt man die Rugel heraus, und so ist der Reis vollkommen gekocht. Er macht bie Fleischbruhe weiß, ohne ihr einen übeln Geruch gu geben. Der Reiß bekommt auch burch diese Urt zu kochen einen bestern Geschmack, und ist niemals raucherigt noch angebrannt, weil er in einem Dafserbade gekocht worden. Uebrigens kostet es keine Dibe. Dahingegen, wenn man ihn auf die gewohnliche Art bereitet, man ihn etliche Stunden von Beit ju Zeit umrühren und gewärtig fenn muß, daß er anbrennt, wofern man nicht forgfältig Ald)= tung giebt. Wenn man keine zinnerne Kugel hat, so thue man ben Reis in eine Serviette ober Tuch, und binde solches zu, daß zwen Drittheil Raum leer bleiben; er focht barin eben so gut als in ber Rugel.

15) Neispanade.

Man thut 4 Loth auf gedachte Art gekochten Neis in eine kleine Schussel, zerreibt ihn mit dem Lössel und läßt ihn in Wasser oder Fleischbrühe koschen, indem man etwas Zitronenschaale, nebst ein wenig geriebener Mußkatennuß bazu thut.

16) Reißschleim.

Vier Loth Neis werben in einem steinernen Mörser zu Pulver gerieben und mit 2 Pfund Brunnenwasser gekocht, bis es zu einer klaren Brühe geworden, die man ganz heiß durch ein Tuch brückt und stark auspreßt. Es hat die Consistenz eines Gallerts, und man vermischt davon einen ober etliche Löffel voll mit warmem Wasser oder Fleischebrühe.

(Dieser Reisschleim ist in der außersten Schwache, wo alle Verdauungskraft weg ist, der Reispanade vorzuziehen.)

17) Reiswasser.

Man läßt I Loth Reis eine halbe Stunde lang in I Seidel Wasser kochen und seihet es hernach durch.

18) Reispudding.

Ein halbes Pfund Reis, welches einigemal in kochendem Wasser abgebrühet worden, wird noch ein paarmal mit Wasser aufgekocht. Hernach thut man ein Seibel Milch dazu und läßt ihn mit derselben dick kochen. Alsbann vermischt man 4 Ener, etwas Butter und Salz damit. Thut dieß alles in eine Serviette, bindet solche kest zu, legt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt es 2 Stunden

Tang kochen. Zulest wird eine Hahnbutten ober auch eine andre Brühe barüber gemache.

19) Statfende Suppe für Genesende.

Man siedet ein En ein wenig hart und treibt es durch, entweder mit Wein, Zucker und Zimmet, ober mit Fleischbrühe, worin ein wenig Muscaten-blüthe gethan worden. Diese Brühe wird über gelbgeröstete Weisbrodschnitte angerichtet, und dem Kranken alle Morgen solche Suppe zu essen gegeben. Will man, so läßt man das En und die Gewürze weg, weicht die Brodschnitte in etwas Wein oder Zitronensaure ein und gießt dunne Fleischbrühe darüber.

20) Safergrüßsuppe mit Fleischbrühe.

Eine Handvoll Hafergrüße wird mit einem Stücken Butter in Wasser zugesest und ziemlich die eingekocht. Dann rührt man ein gutes Stückenen Butter darein, gießt hinlangliche dunne Fleischbrühe baran, salzt ein wenig, thut etwas Museatenblüthe dazu, verklopst das Gelbe von einem En und thut es bloß vor dem Anrichten daran.

(Diese Suppe ist besonders dienlich für Schwind-

21) Erweichenbe und fühlende Tifane.

Man nimmt zerstoßnen weißen Mohnsamen 2 Poth, 4 Quentchen Haser, 12 Quentchen zerstoßne rothe Kichererbsen, Boretsch und Sibischblätter von jedem 7 Quentchen und Scorzonerwurzel 4 Loth. Dieß kocht man zusammen in 2 Maß Wasser, seihet es durch und thut Johannisbeeren und Fliedermus, von jedem 2 Loth dazu.

(Diese Tisane wird in gichtstüßigen Ficbern und Ausschlagssiebern gebraucht, wenn solche mit Brustkrämpfen und trocknen Husten verbunden sind, und zwar alle Stunden eine Theetasse voll.)

22) Erfrischenber Safertrank.

4 Loth geschälter Hafer wird in 1 Seidel Wasser eine halbe Stunde lang gekocht und durchgeseiht. Dann thut man Zitronensäure und mit Zucker bereizteten Maulbeersaft von jedem 2 Loth, und 2 Quentschen Zimmetwasser dazu. Oder man thut auch zum simpeln Hafertrank 12 Loth Mheinwein und 2 Loth Wielensaft.

23) Blutreinigender Safertrant.

Man nimmt anderthalb Pfund guten Hafer, reinigt ihn wohl und wascht ihn einigemal mit Brun-

nenwasser in einem Siebe. Ferner, eine Handvoll klein geschnitiene Hindlauftwurzel, thut solche mit dem Hafer in einen Topf, gießt 12 Maß Wasser darauf und kocht es bis zur Hälfte ein. Darnach seiht man die übrigen 6 Maß durch ein reines Tuch, thut I koth gereinigten Salpeter und 12 koth Zucker dazu und läst es mit einander noch einigemal am Feuer answallen. In demselben Gefäß läst man es zugedeckt 24 Stunden lang im Keller stehen, damit es völlig erkalte. Alsdann wird es von der dicken auf dem Boden liegenden Materie in reine ober irdene Gefäße abgeklärt und zum Trinken verwahrt. Statt des Zuckers kann man auch reinen Honig nehmen.

(Dieser Trank ist ein vortresliches Mittel, weil er das Blut verdünnet, den Schleim zertheilet und das Blut reiniget. Man trinkt ihn statt des ordinairen Getrankes und nimmt auch davon alle Morgen ohngesähr 3 Tassen voll, etwas warm zu sich. Will man ihn recht curmäßig oder im Frühjahr als ein Präservativmittel gesbrauchen, so muß man die meiste Portion des Morgens genießen, den ersten Tag etwa eine Halbe, den zwenten 3 Seidel und den dritten Tag ein Maß, den welcher Portion man die solgenden Tage bleibt. Des Nachmittags um 4 oder 5 Uhr trinkt man jedesmal nur die halbe Ports

Portion. Wenn man ben bem Gebrauch ber Tifanen Magendrucken ober Uebelkeiten empfin= bet, so ift es ein Zeichen, daß man zu viel trinket. In diesem Fall muß man weniger trinken ober auch einige Tage aussegen, ober auch bem Magen mit einem Glase Wein ober gelinden Magenarznenen aufzuhelfen suchen.)

24) Trant in ber Fieberhige und ben Mattigfeit.

Man nimmt 2 gange saftige Zitronen, zerschneis Let fie und sondert die weiße schwammigte Schaale Lavon ab, die man nebft ben Kornern wegwirft. Das Micifch wird zerftoßen und ein Seibel Gerflenmaffer barauf gegoffen, thut bie gerfchnittenen gelben Schaa-Ven, ferner 4 Loth mit Bucker bereiteten Maulbeerfaft, 16 Loth Mheinwein und vier Loth geroffetes Drod hingu, und vermahrt es zum Trinken.

25) Gerffenwasser.

4 Loth Gerfie, die vorher in warmem Waffer wohl abgewaschen worben, werden mit fünf Seis bel Waffer gerocht, bis fich die Gerfte gang eroffnet hat, und bann durch ein leinenes Euch durchgefeiht. Dieje Tifane fann aud, nach Erforderniß der Umffande, mit allerlen Burgeln und Krautern gefocht ober auch mit Cauerhonig, oder Wein und Zitronenfaure vermischt werben. 26) 23 6

26) Eröffnende Tisane.

Eine Handvoll reine Gerste, Scorzonere und geraspelt Hirschhorn, von jedem 2 koth, Cichorienswurzel ein halbes koth, wird zusammen in 3 Maß Wasser so lange gekocht, bis 2 Maß übrig bleiben und dann burchgeseiht.

27) Eine andere Art Tisane.

Man nimmt die Wurzeln der Petersilie, Braskendissel und des Spargels, von jedem 1 Loth, schastet und schneidet sie in Stücken. Dann läßt man sie in 1 Seidel Wasser eine gute Stunde kochen, thut zulest Sichorienblätter und Körbelkraut, von jesdem eine Handvoll hinzu, und läßt es noch einigesmal auswallen, worauf man es durchseiht. Soll sie stark eröffnen, so löset man 2 Quentchen Polychresissalz darin auf und thut noch 2 Loth Pomeranzenssyrup hinzu.

(Hievon trinft man alle 2 Stunden ein halbes Bierglas voll ober alle 4 Stunden ein ganzes Glas aus.)

28) Hirsenbecoct.

Man nimmt Sirfe, kleine Rofinen und Feigen, von jedem I Loth, kocht es eine Stunde lang in k Seidel Waffer und feiht es nachher burch.

29) Nepfeltrank.

Geschalte Vorstorfer oder Nenettapfel 20 Loth werden in I Scidel Wasser in zugemachtem Topfe eine Stunde lang gekocht, durch ein Tuch gedrückt, I Quentchen zerstoßene Muscatennüsse, 2 Loth zerzriebenes Brod, 4 Loth Rheinwein und so viel Zucker hinzugethan als zum angenehmen Geschmack nothig ist.

30) Wasser von Erdbeeren, Himbeeren, sauren Rirschen ober Johannisbeeren.

Bey der Verkertigung des Wassers aus den frisschen Früchten verkährt man immer auf einerlen Art. Da sie an sich saktig sind, darf man sie nur im Wasser pressen. Man nimmt jedesmal I Pfund von den Früchten auf I Seidel Wasser, presset sie darin, thut I Viertelpfund Zucker hinzu, rührt alles zusammen wohl um, und wenn sich der Zucker gänzlich aufgelöset hat, läßt man das Wasser durch den Filtrirfack lausen und verwahrt es im Kühlen. In das Erdbeerenwasser pflegt man noch den Saft von einer Zitrone hinein zu pressen. Ven den andern Früchten ist solches nicht nöthig.

31) Ein ftarkenbes Getrank ober Malgtrank.

Man kocht Malz in Wasser, thut eine geröstete Brodrinde und einige Pomeranzenscheiben hinzu, allens

faus auch etwas Wein und Zucker. Ein solches Getrank hat die Starke und durftstillende Kraft des Viers, es schwächt den Magen nicht, verursacht keine Hize und besordert den Abgang des Urins und die Ausbunftung.

32) Wachholbersaft.

Man nimmt Bachholderbeeren, stöft sie in einem steinernen Mörser gröblich klein, thut sie in ein irdenes Gesäß, und gießt kodendes Wasser darauf, so daß das Wasser nur etwas über die Wachsholderbeeren hervorragt. Den Tops macht man gut zu, und läßt es eine halbe Stunde lang am gelinden Feuer kochen. Dierauf seiht und preßt man solches durch eine bichte Leinwand, kocht das Durchgepreßte dis zur Dieke des Honigs, und thut zusletzt gestoßenen Zucker nach Gutdünken hinzu, um den Geschmack angenehmer zu machen.

(Dieser Saft ist flarkend, urintreibend und reinigend, man giebt ihn zu einem Quentchen im Wein oder Wasser, des Tages zwen oder brenmal.)

33) Siffe Molfen.

Man lakt frisch gemolkene Milch in einem zinnernen Sefaße über gelindem Fener ganz verrauschen. Auf das rückhändige Pulver gießer man fo

viel reines Wasser, als bavon in der Luft verflosgen ist, lasset es damit auswallen, bis das süße Salz und die fette schleimigte Materie, welche zussammen das gedachte Pulver formirt haben, darin ganz zergangen ist. Endlich scheidet man die Flussügfeit durch ein Seihetuch von den gröbern Theisten, und verwahret sie zum Gebrauch.

(Man nimmt zu Bereitung solcher Molfen Kuhmilch oder Ziegenmilch. Sie haben mehr Kraft und dauern auch länger, als die gemeinea Molfen. Zärtliche Personen trinfen davon alle Morgen 1 Seidel, starke und nicht so empfindliche aber 2 Seidel. Die Länge der Kurzeit richtet sich nach der Krankheit, oft 3 bis 4 oder 6 Wochen. Während der Kur muß man besonders den Genuß der sauern Sachen meiden, des Obstes, des Bieres und auer schwer verdaulichen Speisen, und wählt sich zum ordentlichen Getränke Selterwasser ober Gerstenwasser mit Wein.)

34) Gemeine Molfen.

Man verrichtet die Scheibung des groben und kasigten Theils aus der Milch am gewöhnlichsten entweder mit Eremor Tartari oder mit Zitronenssame. Beyde Arren macht man auf solgende Weisse: Man nimmt srisch gemoltene Milch i Maß,

fest sie an bas Feuer und schüttet, wenn sie oben au kochen anfangt, I Loth Cremor Tartari hinein. Man ruhrt sodann die Milch mit einem holzernen Loffel fo lange um, bis fie vollig gefaset ift. 2118. Dann nimmt man bie Milch vom Feuer, und fcis het die über dem kasigten Theile stehende Flussig. feit durch eine feine und reine Leinwand. Diefe abgeschiedenen Molken lagt man erkalten, welches ungefahr nach einer Biertelftunde geschehen ift. Go pflegt man sie zu trinfen. Will man fie recht flar haben, so nimmt man auf jede Daß Dolfen das Enweiß von 4 Enern, und schlägt es so lange, bis es gang zu einem weißen Schlamme geworben ift. Diese geschlagenen Eper werden mit den Molfen vermischt, und so auf das Fener gesett, daß fie ungefahr 4 bis 5 Minuten damit fochen. Sier= auf fest man fie ein wenig ben Seite, daß fie erfaltet, und dann seihet man sie durch ein Sieb, worin 2 Bogen loschpapier liegen. Die Molken geben nur tropfenweise burch, und find nach dieser Operation so hell wie Wasser.

Die andere Zubereitung ist diese: Man thut auf I Maß Milch, so bald sie zu kochen anfängt, einen guten Eßlössel von Zitronensaft, und läßt die Milch so lange auswallen, bis sie gerinnet. Allsbann seihet man sie durch, und wenn sie sauer schmeckt,

thut man ein halbes Quentchen Krebssteine hinein, und rühret sie in den Molfen fleißig um.

35) Laxierende Molfen.

Itm sie in Krankheiten, wo man keine starken Purganzen brauchen darf, als ein herrliches Laxiers mittel zu brauchen, löset man in einem Pfund wars mer Molken 4 bis 6 Loth Manna auf, seihet sie durch, thut ein bis anderthalb Quentchen Eremor Tartari und 2 bis 3 Tropsen Cederol hinzu, und läst dieses dem Kranken in dreyen Theilen nach einsander trinken.

36) Molfen mit Bein.

Man thut auf 1 Maß kochende Milch 8 6ber 10 ober 12 Loth weißen fauern Wein, verrichtet tamit die Scheidung, und seihet die Flußigkeit durch.

37) Manbelmilch.

Sechs Loth Mandeln und 2 Loth Gurkenoder Melonensaamen werden in einem Mörser gestoßen, und 1 Loth Zucker darunter gemischt. Man
gießt nach und nach während des Stoßens ein Seidel Wasser daran, und seihet es durch ein leinenes
Tuch. Den Ueberrest zersicht man von neuem mit
einem Seibel Wasser, und wiederhohlet solches, bis
eine ganze Maß verbraucht worden. Zum Wohlge-

famact

geschmack kann man auch einige Loffel voll Pomeransenblutwaffer bazu thun, und kann auch zu einer solchen Manbelmilch Gerstenwasser statt bes gemeisnen Wassers nehmen.

38) Mohrenbenfaft.

Schon der aus den rohen, aewaschenen und gesschabten geben Eurzeln oder Mohrrüben gepreßte Saft ist eine blutreinigende Arznen. Will man aber aus diesen Burzeln nach ein verzüglich gutes Brusts mittel machen, so versährt man auf solgende Art: man kodt die zeschabten Burzeln in einer gehörigen Menge Wasser, die sar sind. Alsbann gießt man das Basser ab. Nun dräckt man den Sast aus den Burzeln durch ein Lach stark aus, und kocht diesen ausgepresten Sast dies zur Dieke des Honigs.

Auch ist man ihn auf Brod ober nimmt bavon des Tages einigemal einen Estossel voll. Er dauert im Auhlen viele Jahre.

39) Steckrübenfast.

Die Steckrüben werben geschabt und in Scheibden geschnitten und bierauf in einen irbenen Lopf gethan, den man mit Teig wold verschmiert; man sezet solchen in Backesen, nuchkem bas Brod berausgenommen worden, täst ihn 12 bis 14 Aunben darin siehen und gießt hernach den Saft ab, der sich auf dem Boden des Gefäßes findet, und zu 8 Loth von biesem Saft thut man 2 Loth pulverisierten Zuckerkand.

(Die Dosis ist ein Eßlössel voll, entweder allein oder mit Wasser, bes Tages einigemal.)

40) Korbeitrautsaft.

Man nimmt frisch gesammeltes Körbelkraut sechs Hände voll, und in kleine bunne Stücken geschnickenes Kalbsieisch i Psund; legt sie schichtweise in einen irdenen Topk, und sest ein Quentchen Sulpeterkückelchen zu. Wermacht den Topk genaumit einem Veckel und säßt sie im Waskerbade (in einem Kessel Wasser) 4 oder 5 Stunden kechen, bann drückt man den Saft aus, und giebt davon alle 4 Stunden 12 Loth.

41) Rettigsaft.

Der robe Saft aus den Rettigen ist zu scharf, daher pflegt man ihn mit Honig zu vermischen und zu verfüßen, so, daß zu 8 Loth Saft 1 bis 2 Loth Honig genommen werden. Eben so verfährt man mit dem Safte aus dem Krän.

42) Scorbutwein.

Hierzu nimmt man geriebenen Ardn 6 Leth, Löffelkraut, Kresse, Sauerampser, svon jedem 2 Hände Hande voll, thut alles in eine glaserne Flasche, gießt i Maß weißen Wein darauf, pfropft und bindet die Flasche fest zu, und stellt sie einige Tasge in die Sonne. Dann wird es durchgeseiht und des Morgens und Nachmittags ein Weinglas voll genommen.

43) Meliffenthee.

Die Gartenmelisse hat vornehmlich in Rerven= Frankheiten unvergleichliche Wirkung; man kann fich folder wie Thee bedienen, und schmeckt noch angenehmer, wenn man etwas gelbe Zitronenschale Dazu thut. Jum Thee nimmt man von ben trocknen Alattern auf I Seitel Waffer so viel, als man zwischen funf Fingern faffen kann. Wenn sie aber frisch ift, nimmt man eine mästige halbe Sand voll; man muß die Blatter im Frühlinge und vor ihrer Bluthe sammeln, weil sie sonft einen ftinkenben Geruch haben. Folgende Methode ift am befien, um die Blatter jum Thee ju trocknen, baß fie recht fraftig bleiben; man schneibet die Meliffe im Junius vor Aufgang ber Sonne ab, pflückt die Slatter von ben Stengeln, und trocknet fic zwischen Papier im Schatten. Die Stengel wirft man nicht als unnut weg, sendern tocht fie im Baffer, bis fie gang weich find. Diefes Waffer gießt man burch em leinenes Duch, bamit die Stengel guruck bleiben,

bleiben, und focht es noch einmal, bis ungefahr Die Salfte eingefocht ift, bamit benaffet man bie trockenen Meliffenblatter, bie man nachher wieber von neuem im Schatten trocknet, boch nicht gar zu fart, damit bie Blatter nicht zu Pulver gerrieben werden, sondern geschmeidig bleiben, um jedes Blatt besonders zusammen zu drehen, oder in Rollen, wie den Tabak, zu formen. Diese Rollen zu mas den, legt man die Blatter auf eine Gerviette ein über tas andere bis zu anderthalb Ruß hoch, rollt Die Platter um die Serviette gusammen, und umwindet die Rolle fest mit Bindfaden. Die in ber Serviette enthaltenen Blatter laßt man alsbann an einem trockenen Orte gleichfaus im Schatten recht trocknen. Rach Berlauf von 2 ober dren Monaten fann man die umgewundenen Binbfaden tofen, und die Melissenrollen in trocknen Raftchen sum Gebrauch verwahren.

44) Gesundheitschocolabe.

Hierzu nimmt man 2 Pfund geschalte und geschstete Cakaokerne, stößt sie in einem heißen steisnernen Mörser so lange, dis sie so stüssig werden wie Butter. Nun thut man 2 Pfund Puderzucker hinzu, und vermischt solchen mit dem Cakaobren. Endlich thut man noch 2 koth Zimmt, 2 Quentschen Cardamomen und Cubeben, und 4 koth geröskes

ten Reis hinzu. Diese Gewürze stößt man vorher zu feinem Pulver, reibt sie nachher mit der Masse untereinander, die man sodann in Formen kalt wers den läßt.

45) Kaffee von roben Bohnen.

Einige Aerzte halten ben Anguß von rohen Bohnen gesünder sur die, denen der gebrannte Kafesee schädlich ist. Die Versahrungsart ist solgende: Wan läßt die rohen Bohnen ordentlich in Wasser kochen, da wird es ein zitronengelber Trank, der die unveränderlichen süchtigen ätherischen Theile in sich hat, die zum Theil durch das Vrennen versliesgen; man eignet ihm besonders die Lugend zu, daß er den Magen stärkt und die Unverdausichkeit verbessert. Deur nunß man sich hüten, daß man die rohen Bohnen nicht zu lange kochen lasse, weil das Wasser sonst davon so grün wie eine Kräuterbrüde und so start mit erdigten Theilen angesüllt wird, daß sich sogar etwas grüner Hesen auf dem Boden des Gesäßes ansetzt.

46) Quittengallerte.

Hierzu nimmt man i Pfund frisch ausgepreße ten gereinigten Quitiensaft, kocht ibn unter bestänbigem Abschämmen dierlicht. Dann seiht man ihn durch, thur 10 koth alten Itheinwein kozu und 6 Loth reinen Zucker, und kocht es ben gelindem Feuer bis zur Gallerte. Hiervon nimmt man einen halben Eflossel voll bes Tages einigemal.

47) Ornmel ober Canerhonig.

Hierzu nimmt man I Pfund gut gereinigten und geschäumten Honig, und ein halbes Psund recht scharfen Weinessig, und läßt solches über schwachem Feuer unter beständigen Umrühren ganz gelinde auswallen, dis sich der Honig ganz genau mit dem Essig vermischt hat.

(Dieses ist ein schweiß=, urintreibendes und schleim= zertheilendes Mittel, davon man einen Eflisfel voll entweder allein oder auch mit Wasser einnimmt.)

48) Magenstärkenbes Pulver.

Hierzu nimmt man Anis und süßen Fenchels samen, von jedem is Quentchen, Muscatennuß ein balbes Quentchen, Zimmt ein Drittel Quentchen, Gewürznelfen und langen Psesser, von jedem 10 Gran, weißen Zucker 4 Quenichen. Solches wird vermischt und ein Pulver daraus gemacht, wovon man nach dem Essen 1 Quentchen in einem Glase Wein nimmt.

49) Kräuterbutter für Schwindslichtige.

Weinraute und Salben, von jedem nimmt man dren gute Hände voll, zerhackt bendes klein, und thut es mit 3 Seidel süßen Rohm in ein steisnernes Geschirr. Wenn es 24 Stunden gestanden hat, wird es gebuttert, und die Butter durch ein bloßes leinenes Tuch gerungen, damit die Kräuter zurück bleiben. Hiervon muß der Patient ein Butsterbrod essen, so oft ihn hungert; jedoch nicht eher andere Speisen genießen, dis die Butter verzehrt ist, und kann er daben die somst gewöhnlichen Gestränke trinken.

50) Gesottene Brobschnitte für Sechswöchnerinnen, Verwundete und hisige Fieberfranke.

Man bedeckt ben Boben einer Schüssel mit dünnen Scheiben von Weißbrod, gießt ein wenig zerlassene Butter darüber, legt eine neue Lage von dünnen Brodscheiben darauf, gießt wieder etwad Butter darüber, und fährt auf diese Weise so lange fort, dis die Schüssel oder der Leuer voll ist. Buletzt gießt man ein wenig warmes Wasser darüber, doch so, daß man vom warmen Wasser nichts sieht, deckt es wohl zu, und läßt es auf einer sansten Glut ein wenig auswallen, so ist die Speise fertig.

(1) Kräftiges Mus für Schwache.

Man schneibet bunne Weißbrodschnitte, rostet sie gelb, gießt Rosen = ober Zimmtwasser barüber, daß sie barin weich werden, streuet Zucker barauf, und zerreibet alles mit Mandelmilch zu einem Mus.

52) Rraftbren für Genefenbe.

Man nimmt das Gelbe von etlichen Enern, rührt es rechtschaffen, thut Zucker und Zimmt dars an, gießt Mandelmilch dazu, und kocht es zu eisnem bunnen Bren.

53) Gesottenes Weißbrob für Rranke.

Man nimmt die runden Stückchen von Weiße brod, schneidet die Rinde ab, und weicht diese Stückchen einige Stunden in Milch ein. Nachher brückt man die Milch durch ein Tuch gelinde auß; man wendet die Stückchen einigemal im Gelben vom En um, siedet sie in Butter, und macht eine Hetschebetsch – oder Zwetschgenbrühe darüber.

54) Herzstärkender Brey in Fiebermattigkeit und in Gallenkrankheiten.

Man nimmt 2 Loth von frisch ausgepreßtem Safte der Maulbeeren oder Jehannisbeeren, ober Airschen; oder, wenn es in einer Jahreszeit ift,

wo man diese Frückte nicht frisch haben kann, so nimmt man 2 Loth von dem ausgepresten Mus dies fer Früchte, thur das Gelbe von einem Ey, 1 Nuenichen Zitronensaft, 2 Loth Meinwein und so viel sein zerriebenes Brod und Zucker hinzu, daß es ein künner Bren wird.

55) Mus von Enweiß.

Man nimme bas Weiße von fünf Corn, fprubelt es mit Jucter, that ein halbes Seiter Wilch hinzu, läht es mit einander unter beständisgem Rähren warm werben, that es in eine Schuffel, gießt etwas Deangemeasser binzu, und schutret geriebene Zurone und Zucker barüser.

56) Ein schweißtreibender und durftlöschender Trank.

Man nehme 2 Lorh fleine Rosinen, gieße 1 Maß heißes Wasser und 1 Seibel Museatenseet bazu, halte es in einem verbeckten Gesäße über Lampenseuer beständig gelinde warm, und trinke davon nach Noueven m cleinen Zögen.

(Dieser Trank bar vorzüglende Wirlungen im Schnupfen, Mandigteit ber Salfeb, Flußfieber und vergleichen. Er fchlagt gelunde durch, bisnet die Schweistlächer, tolchet den Dursk sehr, erquicket und flavter.)

67) Malstrank.

Man gieße I Mag kochenbes Waffer auf 3 ober 4 Löffel voll zartes Malzpulver, lasse es einis ge Stunden fiehen, und feihe es burch. Diefer Trank hat eine blaffe Farbe, schmeckt suflich und fehr angenehin. Nach 36 Stunden aber wird er schaal und sauerlich. Wenn man das Malz ab. kocht, so wird die baraus entstandene Burze nicht so dunne und gut; sondern sie hat eine dunklere Farbe und ift schleimigt. Diefer Trank, ber aus trockenem Luftmalze bereitet werden muß, beschwes ret ben Magen gar nicht, und hat eine gelinde iarirende Eigenschaft; man trinkt bavon taglich I bis 4 Maß; man fann feinen Geschmack noch angenehmer machen, wenn man ju jebem Dag 2 Loffel weißen Wein und etwas braunen Bucker hinzu thut. (Dieser Trank ift besonders ein sehr fraftiges

Dieser Trank ist besonders ein sehr kräftiges blutreinigendes antiscorbutisches Mittel.)

68) Krampffillenber und erweichender Julep.

Man nimmt das Weiße von einem En, klopft und schlägt es stark, läßt es eine Viertelstunde rustig stehen, nimmt hernach den Schaum davon weg, der sich oben gesetzt hat. Auf das Uebrige gieße man 2 Löffel von weißen Wein und 4 Löffel von Rosenwasser. Vermische dieses alles, und löse noch

& c

4 Loth zu Pulver gestoßenen Zuckerkand barin auf. Davon giebt man bem Kranken die eine Halfte des Morgens und die andere Halfte bes Abends.

59) Mautenconserve.

Hierzu nimmt man 2 Loth wohlgereinigte Raustenspitzen und 6 koth Zucker, der zu Pulver gesstoßen ist. Die Spitzen werden in einem steinernen Mörser gerieben, und wenn sie zu einem Bren gesworden, thut man den Zucker unter beständigem Reiben nach und nach hinzu, bis alles wehl versmischt ist.

(Man nimmt bavon 2 Quentchen bis k Loth alle Morgen nuchtern.)

60) Gersienbren oder Orgeat.

Man ninnnt abgeschälte, eingeweichte, mit den Handen geriebene, und 7 oder 8 Stunden gekochte Gerste, thut sie in einen Morser, reibt sie mit abgezogenen Mandeln und drückt sie durch. Dierauf thut man Zucker dazu, setzt sie in einer Schüssel auf Kohlen, und läßt sie ganz gesinde kochen. Dann ist es fertig. Wenn man das Durchgedrücke te von neuem socht, so wird es dieser und nähret mehr, man nimmt biervon, nachdem es dieser oder bünner ist, zwen, dren, auch wohl viermal des Tages.

Inhalt.

I. Kartenfünste.

On the second	tes
ie leichtesse Art, um bie von einer Person berausgezogene Karte zu errathen.	3
In der größten Gesellschaft zu bestimmen, mas eine jebe Person fur Rarten sich in Gedanken gewäh:	3
let hat Alle Karrenblatter eines Exicle nach ber Reihe	4
vorher zu nennen, wie sie ein anderer abziehen wird. Ein Spiel Karten vor die Stirne zu halten, und	6
Die Blatter der Reihe nach zu nennen, wie man fie abzieht.	7
Eine Karte zu errathen, die eine Person in Gesbanken genommen hat.	8
Die Augen ber untersten Kartenblatter von 3 Hauf= den, die man hat machen lassen; zu ereathen:	9
Daß eine Person die Rarte, die man ihr vorzeigt, nicht herausziehen konne. Einige Sauschen mit der Katte zu machen, und zu	IO
wissen, mas für Blatter oben auf liegen. Deun Kartenblatter auf ben Tisch zu legen, unb	IX
Reihe viere zählen kann,	12
Dren Personen, beren jede sich ein Kartenblatt ge= merter, jolches unbesehen zuzustellen.	See

Eine Kaite abheben und besehen zu lassen, Lieselbe	
wieder auf bas Spiel legen, und zu machen,	
daß es eine andere fenn soll.	I
Eine Karte ausziehen zu laffen, und bernach zu ma-	
chen, baß wenn bas ganze Spiel gegen bie	
Dede in bie Bobe geworfen wird, nur allem	
bas befebene Blatt baran figen bleibe, Die ans	
bern aber alle herunter fallen.	Descrip
Unter bren hingelegten Kartenblattern bas mittelfte	
aus der Mitte zu buingen, ohne folches angu-	
	15
Eine Karre ausziehen zu lassen, und, rachbem sie	10
besehen worden, wieder unter bie andern zu	
versieden, bernach drev Karten zu zeigen, wor-	
unter die gemerkte Karte nicht zu sinden, wenn	
aber solche noch einmal besehen worden, daß sie	
boch darunter fenn soll.	16
Dren Kartenblatter von gleicher Gorte, bavon eine	10
oben, die andere unten, die dritte aber mitten	
in den Saufen gesteckt worden, wieder ben ein:	
	*/
Eine gange Rarte in viele Hauffein zu vertheilen,	17
Eine ganze machen bok bis unterlien Bleern mer	
und zu machen, daß die untersten Blatter ente	
weder gemahtte oder schlechte senn sollen, so	_,
wie man es verlangt.	18
Einen eine Karte abheben und besehen zu lassen, bie=	
selbe wieder auf das Spiel legen, und zu mas	
den, daß es eine andere fenn foll.	I
Bier Karten von gleicher Sorte in Gegenwart ber	
Buschauer an verschiedene Orte zu versteden, und,	
ohne Vermischung der Karten, wieder ben ein=	
ander zu bringen.	I
Eine gesehene Karte in Gegenwart aller Zuschauer	
in eine andere zu verwandeln.	20
Seche Sauflein mit ben Rarten zu machen, und	

bernach mit geschlossenen Augen eine gewisse Karte zu zeigen, auch zu wisen, nas bie ges

geigte Rarte gemefen.

Einem

21

III	
Scite,	

				geben,	
				iolche no	
	sehn wi			*	, ,

II. Arithmetische Kunststücke.

Einer Perion bie Babl gu nennen, welche fie in Be-	
banken genommen hat.	23
Anzugeben, wie viel Geld eine Person in der Ta=	
sche have.	24
Wenn jemand in seiner Hand eine Anzahl von Re-	
denpfennigen oder anderer Munge verborgen	
balt. zu entbeden, wie viel es sind.	25
Wenn in einer Gesellschaft, bie so groß senn kann	
als ffe will, eine Person einen Ring heimlich	
genommen, bie Person, bie Sand, ben Finger	
und bas Beienke zu entbeden, moran fie folden	
	26
Ungleich große Summen unter verschiedene Personen	
gesteckt hat. Ungleich große Summen unter verschiedene Personen	26

gleich zu vertheuen.	28
III. Magische Kunstseücke.	
Einer Person, die sich in einem Nebenzimmer ober Worsaal befindet, sehen zu lassen, was jemand	
	30
Auf ein Blatt Papier zu schreiben, so bak bie Schrift nur burch die Warme sichtbar werbe.	32
Eine Schrift auf ber Hand gum Vorschein zu brin:	
gen, die man vorber nicht bemerkt hat. Einen Ring an ber Liche eines Fabens hangen zu	
	35
Einen Apfel ohne merkliche Verletung ber Schale	
inwendig zu zerschneiden. Gis in einem Glase vorzustellen.	34
	35

<u> </u>	eite.
Eine rothe Rose schnell in eine weiße zu verwandeln. Den so genannten Arbor Dianae (Baum der Dia-	35
na) zu erhalten.	36
Eine Schrift zu ichreiben, bie, wenu fie mit einem	
besondern Wasser überstrichen wird, ganglich ver-	
schwindet, und an deren Stelle eine andere ver-	
borgene Shrift erscheinet.	37
Mit zwen Mungen ober Rechenpfennigen ein sehr	- 60
taufchendes Runfistud zu machen.	39
Geschriebene Worte im Dunkeln zu lesen. Goldene ober filberne Blumen zu mablen, ober	32
auch mit bergleichen Buchstaben gu schreiben.	
Keuer ohne Verlegung auf den Sanden zu tragen.	40
Funken aus bem Munde zu spenen.	
Die Gefichter ber Gefellschaft icheuflich vorzustellen.	
Eine Urt von erhabenem Schniswerte guf einem	
frischen En anzubringen.	41
Einen Vogel zu erschießen und ihn wieder lebendig	
zu machen.	42
Einen Brief bergestalt zu ffegeln, baß bas Siegel	
verschiedene Farben habe, ohne heinlich entste=	
geln zu können.	40
Der so genannte philosophische Schwamm.	43
Ein Stück Stahl wie Blen zu schmelzen. Das Elemenrenglas, ober viererlen Flussigkeiten in	
einem Glase zusammen zu sehen, die fich nicht	
mit einander vermischen lassen.	44
Eine Schrift burch bie Everschale burchzuzeichnen.	45
Ein ganges Zimmer ohne Nachtheil zu eneffammen.	-
Einen fleinen feuerspenenden Berg zu bilben.	46
Die Verwandlung der Milch in Blut.	-
Ein Metall, so in heißem Wasser flussig wirb.	-
Muf Glas zu geichnen ober zu schreiben.	47
Wasser und Bier unvermischt in einem Glase gu	
haben.	,
Ein En in eine enghalsigte Klasche zu bringen.	tra many
Ein En in ber hand gar ju fochen.	49
Grer in kaltein Wasser aar zu sieden.	-

• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	RILL
Wie man bas Waffer aus einer Schuffel in einen	
um zeitürzten leeren Topf auffteigend machen	
tonne.	48
	40
Bu machen, baß eine Perfon ein Glas voll Waffer	
nicht von der Stelle wegnehmen konne, ohne	
bas Baffer völlig auszuschütten.	49
Ein Gefaß, aus welchem bas Waffer unten aus:	
läuft, so bald man oben den Pfropf herauszieht.	50
Biven Figuren gu machen, bavon bie eine einer	0
andern Person bassenige wieder sagt, was man	
der andern Figur ganz leise in das Dhr gere=	
bet hat.	51
Ein magisches Papier, worauf man unsichtbare	
Buchstaben schreiben kann.	53
Wie man biefes Papier gebrauchen fonne, um alle	
Urren von Figuren mit leichter Muhe nachzu=	
geichnen.	53
Durch einen Faben jemanben feine Gebanken gu er=	0.
éffnen.	-
Ein Siegel eines Briefes mit Benbehaltung ber	54
Ein Siegel eines Stiefes um Bewechnitung ver	
gangen Zeichnung bes Ptrichaftes zu emailliren.	55
Wie man mit einem leeren Glase einen etliche Pfund	
Schweren Körper in die Bobe heben fann.	56
Eine Lampe zuzurichten, ben welcher alle Unwefen-	
be mit einer Tobtenfarbe erscheinen.	-
Mit einer Blentugel zwen Locher zugleich auf einen	
einelgen Schuß zu machen.	57
Das Gerinnen zwener Fluffigfelten an ber Luft gu	26
Cis.	
	-
Auf Hühnerener allerhand erhabene Schriften unt	-0
Figuren zu machen.	58
IV Exchange trub Metas Saniniala	
IV. Scherz = und Pfänderspiele.	
Det 4 de la colonia de la colo	
Das Allphabetspiel.	59
Ich verkaufe incinen Rock.	60
Das Marktspiel.	61
Das Mefferspiel.	62
Da Soulle le constitue de la c	

	Seite.
Das Abvokatenspiel.	63
Das Errathen eines vermidelten Bortes.	-
Das Lob = ober Tabelspiel.	64
Das Errathen ber Gebanken.	66
Das Bergleich = und Unterschiebspiel.	68
Der Vogeibauer.	69
Der Missethäterstuhl.	70
Das Spridywörterspiel.	71
Das Nasenspiel.	73
Das Hanbschuhspiel.	74
Die helmsichen Fragen.	75
Die Tollette.	77
Der Kapuziner.	78
Ich liebe bie Ehe nicht.	SI
Das Buchstabenspiel.	83
Der Spiritus Familiaris.	84
Das Regelspiel mit verbundenen Mugga.	85
Blinde Kuly sthend.	86
Die blinde Auh in Reihen.	Pr
hinten weg und vorne bran.	87
Die warme Hand.	-
Dad Feberspiel.	88
Rnelpen ohne Lachen:	-
Das Pfelschen.	
Das Messer.	89
and the same of the same	
V. Scherz = und ernsthafte Räthsel.	90
	10
VI. Scherz = und ernsthafte Worts	
räthsel ober Charaden.	95

VII. Dekonomische und technische Kunststücke.

Frangwein zu probiren , ob folder geschwefelt fen.

	Gelte.
Alle Gorten Weine zu probiren, ob folche rein of	er
verfälscht senen.	. 99
Berjährte Schriften auf Papier wieber leferlich g	u
machen.	. 100
Alte Delgemablbe zu reinigen.	-
Figuren von Gipe, Sols, Thon u. f. w. zu bron	=
ziren, und ihnen bas Ansehen eines Metallgu	=
fes zu geben.	- IOI
Bortheilhafte Anwendung ber Steinkohlenballe gu	r
Feurung.	-
Im Winter naturliche frifche Blumen zu befommen	
Wallrathlichter, die sehr sparsam brennen.	103
Mittel, bie Tintenflede aus bem Papier wegge	
ichaffen. Gine bauerhafte Dfenfutt, bie Riffe an ben Stu	104
benofen zu verschmieren.	
Ein bauerhafter Unffrich ber Bacher von Gifenblech	. 705
Defen zum ökonomischen Gebrauch lange aufzube	• 1,0,
wahren.	106
Ein Mittel, ben Fischen ben mobrigen Geschma	
zu benehmen.	-
Bapier zugurichten, bas nicht leicht Feuer fangt,	קסו
Feuerfangendes Papier zu machen.	100
Seifenblafen frieren zu laffen.	ScI
Eiferne Gefäße ohne Lothung gang gu maden.	iod
Wogelleim zu machen.	-
Die Betäubung ber eingeschlafenen Bufe gu beben.	CII
Den Dachziegeln bie Dauer und bas Unsehen De	r
glasurten Dacher zu geben.	
Dacher von Schindeln und Bretern zu heffreichen. Ein Rutt, welcher Feuer und Waffer aushalt.	
Wie man alle Farben an den Blumen verwan	112 -
beln kann,	
Wie man Nahmenzuge ohne Farbe auf Aepfel zeich	
nen könne.	ri3
Befledte Rleibungeftude wieber berguftellen.	
Mittel gegen bas Erfrieren ber Baume.	116
Ein Mittel, bas Bier im Commer und viele Jahr	
hindurch gegen bas Sauerwerben zu bemahren	
	00

AND A CONTRACT OF THE PARTY OF	Seite.
Bon Mungen Aborude zu machen.	eir'
Gipsabguffe.	120
Abgusse von Saufenblafe.	_
Abbrude auf feines Schreibpapter.	IZI
Mandelmild zu machen. Weifenkugeln zu machen.	122
Manbelscife für Damen zu machen.	123
Eine Handfeife, wodurch man fehr garte Saut be-	743
fommt.	
Lichter zu ziehen, die bell und langfam brennen und	
nicht ablaufen.	124
Lichter zu gießen, die ben Wachelichtern gleich seben.	-
Die Lichter ohne Leuchter in der Luft fest zu machen. Rachgemachte Wachelichter.	125
Schmusig gewordenen Sammet wieder rein und	
glanzend zu machen.	-126
Den Sammet wieber auf bas iconfte gugurichten.	
Ein bewartes Mittel, aus einem Aleide allerlen	
Kleden heraudzubringen.	127
Alcde aus Aleidern zu bringen.	-
Eine andere Art, die Kleider von Fleden zu reis nigen.	128
Das Pelzwerk zu bewahren, bas feine Motten hin=	123
einfommen.	-
Selbe Baiche wieder weiß zu machen.	129
Griegel wieder ichon zu puken und glangend gu	
machen.	- Chapter
Seiben Atlagband ben Glang zu geben.	
Ruegen und Muchen zu tobten.	130
Daß fein Ungeziefer in die Mild falle.	Section 1
Kibhe zu vertreiben.	131
Wangen zu vertreiben.	,
Frudte bas gange Jahr burch gut und frifd gu er:	
halten.	132
Wie feibene Strumpfe, Sanbichuhe und Tucher be-	
fonders aut zu waschen find. Den Rornbranntwein ben übeln Geschniak zu be-	
. nehmen,	. 133
	1441

· C	verre.
Mittel wiber ble Raupen.	134
Mittel wiber bie Ameifen, bie ben Dbfibaumen	-3-5
Schaben zufügen.	
Mittel die Warzen zu vertreiben.	135
Leinenzeug auf eine bauerhafte Art gelb zu zeichnen.	
Verfertigungsart ber Tusche.	-
Die Haare schwart zu farben.	136
Auf eine andere Art.	137 -
Eine Schrift, welche nicht von Maufen gefreffen	
mirb. Thene to said the self the file	
Bilber in Schwesel abzugleßen.	-
Wie altes Silber weiß gesotten wirb.	138
Wie alle Metalle im Feuer zu verfilbern, viel be-	
fandiger als mit ber kalten Verfilberung.	-
Holz zu machen, welches nicht verbrennt.	139
Berborgene Schrift zu schreiben.	F,
Eine dauerhafte schwarze Tinte zu machen.	140
Eine unsichtbare Linte zu machen.	141 3
Dem gemeinen Kornbranntwein, ohne Deffillirung,	
ben übeln Geschmad und Geruch zu benehmen.	142 x
Politurwachs, gefärbte Solzer gum Glange gu reiben.	143
Irbenen, Rochgefaßen eine beffere Dauer und Feuer=	
beständigkeit zu geben.	brens,
Radirpulver, um schwarze Lintensteden vom Pa=	
pier wegzuschaffen.	145
Blaues Slegellack zu machen.	-
Eine andere Art bes blauen Slegellacks.	147
Eine rothe Rose noch lebhafter roth ober grun zu	
fårben.	-
Mumen ihre Farbe fogleich abzuknbern.	
Goldfirniß, um Zinn zu vergolden. Eine Farbe, welche verfchwindet, und von felbst	143
mlederkommt.	. 7 40
Den Surup helle und so zuzubereiten, daß er eben	149
so rein vom Geschmacke als Zuder werbe.	150
Ein Fienis, getrodnete Fische für Naturallenkabis	120
nete zu überziehen.	
Weiße Bogel, nach Belleben, wie Tiger fleitig zu	
madien.	151
inanten.	ath:

	Scite.
Nachahmung ber Kerallenzinken.	15T
Profeifches Beilmittel ben entrinbeten Dbif = und	
Forstbaumen.	152
Sattur, Seiben und Sammetgeuge, Leber unb	
bergleichen mit Golbblumen zu bruden, fo baß	
es bas Waschen aushalt.	155
Eine Gaure, Die ftatt bes Bitronensaftes gu ge-	00
brauchen.	157
Mittel, wenn bie Milch fich nicht buttern laft.	158
Mittel gegen bas Milkogerinnen.	
Brob von angenehmerem Geschmade als bas ge-	
wöhnliche.	-
Ein leichtes Mittel, bis auf eine gemiffe Tiefe ins	
Wasser zu seben.	160
Schriften in alten Urfunden, bie gang bleich ge-	
worden find, wieber bergustellen.	161
Gifen gegen ben Roft gu vermahren.	163
Rublamenol bem Baumol abulich zu machen.	164
Englische Stablpolitur.	165
Mittel Berbstrofen zu erziehen.	166
Große Steine in beliebige Stude zu gerfprengen.	167
Beifficpfel zu flüchtigen Geiftern.	169
Mittel gegen die Maulmurfe.	169
Bis auf großen Kluffen zu zersvengen, um ben	1
Elsgang zu befördern.	-
Haf wie Mahagoni zu beisen.	170
Un einem und eben bemfelben Blumengewächse ver-	1.6
ichiedene Blumen entstehen zu laffen.	171
Mircel gegen bas Werfen ober Krümmen ber Breter.	172
Mittel echte Goldblatter von vergolderem Holzwerk	2
abzulösen.	173
Solzleim, ber bas Baffer von ber geleinten Stelle	
abhált.	174
Selfengeist zu machen.	175
Huf unvlanirtem Papier eine Schrift feststehend gu	
machen.	176
Leber schön grun zu farben.	-
Wasser, welches an der Luft Papier von selbst	
entzündet,	17
	Gla=

	beite.
Blaferne Lugein zu Spiegeln ausgießen.	378
Das Steletiren ber Baumblatter.	-
Salbe, bas Haar wachsend zu machen.	179
Papier zuzurichten, um barauf mit einem Stifte	
von Silber = ober Messingdrathe saubere Zeich=	
nungen zu entwerfen.	-
Similor zu machen.	reacted.
Blaue Farbe aus Buchweitenstroh.	180
Sympathetische Tinte.	
Papierne Benfier zu machen.	IS1
Steinfütt von Steinkohlen.	185
Bewährtes Mittel, die Kormvurmer zu fangen, und	
aus dem aufgeschitterten Kornhausen zu ver-	-3
freiben.	183
Englischer Golbladftrnis, um ten Glang bes Mej-	
finggeschiers zu schonen, und die Farbe des	- 0
Messings zu erhöhen.	184
Ein Berfud, ben Sturm auf ber See zu stillen.	135
Von Bereifgung der Wanzen. Mittel die Ameijen von den Baumen abzuhalren.	187
Mittel die Aimeisen von ven Bautafele	190
Die Veredlung ber Kartoffeln. Ein Mittel, in kalten himmelsstrichen und naffem	191
Berbste Die Reifung vor Weintrauben zu be-	
fordern.	TO
Seife von ber Afche bes Farrenfrautes.	192
Wie Taubenschläge am besten einzurichten.	193
Die Gesundheitslampe.	YOU.
Gine Farbe burch blofe Beruhrung ber Luft entfte-	197
hen oder verschwinden zu lassen.	206
Dine Benhulfe eines Diamants ein Glas nach ber	198
mit der Tinte vorgeriffenen Zeichnung quegu=	
schneiben.	199 -
Bohlfeiler gelber Unftrich auf Baufer.	200
Die ichwarzen Kornmurmer von bem Getreibeboben	400
au vertreiben.	201
Bonnets Versuche, Gewächse in Dloos zu ergieben.	202
Aorkofropfe gegen alle Ausbunffung und bie Saure	
ober blende Sachen zu verfichern.	204
Berfertigung bes hollandifchen Rafes.	205
	Fin

	veite.
Ein Landmittel, ben Brand. im Weihen auszurotien.	308
Budersvrup von Abern und Liefen.	209
Bom Aufbewahren Des Titronensaftes.	209
Das eichene Bolg von Faulnif, Wurmern und	
Rissen zu bewahren.	ŹII
Das demische Wetterglas.	
	212
Den Effig vor bem Berderben in ber Saudhaltung	
aufzubewahren.	213
Die Runft, Rupferstiche auf Porcellan abzubruden.	215
Rupferstiche auf Clas zu aben.	216
Meue grune Farben jum Mahlen in Del= und	
Wasserfarben.	218
Runftliche Verfertigung bes Alauns.	219
Aluspressung bes Buchenols.	-
Ein Rutt, welcher Feuer und Waffer ausbalt.	220
Mittel, eiferne Gefase ober andere Dinge, ohne	
Lothung und Feuer, gang zu machen.	221
Die dinefifde Rupferbronzierung.	222
Bubereitung eines gur Verfeinerung ber Saut befon-	
bers tienlichen Waschpulverd.	-
Mittel, besonders große Laumfruchte zu befomm en.	223
Weißtuchene oder zeugene Kleiter rein zu maden.	~~3
Besonders guten Mundleim ju maden.	004
	224
Wie hat man es anzusangen, wenn man von ci-	
nem Aupferstiche einen Abbrud machen will?	224
und	225
Pohlriechenbes Dfenlack zum Mauchern.	226
Berfertigung der sogenannten Wempomate.	-
Rothe Tinte zu verfertigen.	227
Eine bauerbafte grune Tinte.	228
Gute schwarze Tinte.	_
Rornwurmer gu vertreiben.	229
Ein Rutt, ber Wetter und Waffer ausbalt.	229
und	230
Porcellan und Steine feft gu futten.	230
Rleiber und Delzwert Jahre lang gegen Motten gu	430
sidern, auch die darin vorhandenen berauszu-	
jagen.	
	-
Einfades und ficheres Mittel gegen Subneraugen.	231
,5	de=

6	eite.
Bestandtheile ber venetianischen Seife.	23 I
Ble werben mit Zuder eingemachte Sachen am be-	-
sten verwahrt?	232
Grunfran zur Mahleren zu verfertigen.	233
und	234
Mittel, die Pferbe gegen das Stechen ber Fliegen	
und anderes Ungeziefer zu vermahren.	
Musgeliopfte Zbiere gegen Motten zu sichern.	235
Reue Bortheile fur hurmacher jum Schwarzfarben	
oder anderer tergleichen Wollenfarberen, wo-	
durch der theure Grunfpan ersparet wird.	235
Erbfiche und andere Insetten von jungen Pflanzen	
abzuhalten.	236
Einen gutschmedenben Effig zu verfertigen.	237
Garn, Leinwand ober Wasche mit Bortheil gu	
bleiden.	******
Mittel, das geräucherte Fleisch gegen Berberbniß	()
zu sichern.	238
Ein Bortheil, woburch man fehr gefchwind Laven- belistritus verfertigen kann.	none
Eben fo geschwind auch das fegenannte ungarische	
Wasser zu verfertigen.	-
Ein Daffer , alle Ficte in Rleibern auszumachen.	239
Eine gute taglich zu gebrauchenbe Canbfeife gu	437
machen.	
Bogel abzutrodnen.	240
Ein weißer Kirnif, fowohl zu getrodneten Minnen	
und Rrautern, ale zu Bilbern und Aupferfile	
den zu gebrauchen.	241
Mittel, bessen man fich bebient, um Infekton:	
Sammlungen in beständiger Lauer und Schen=	
heit zu erhalten.	24I
Die beste Art Boael auszustopfen, so baß solche	
sider aufbewahrt werben tennen.	242
Ein Bortbell, ben Effig viele Jahre helle und ohne	
Schlesin zu erhalten.	246
Die Ever ber Bogel aufzuheben.	248
Mittel, bas Rebervieh für Unaeziefer zu bemahren.	240

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Seile
Mittel, bie vom Brande angegetffenen Baume gu	
bemabren,	249
Mittel', jungen Baumen gu belfen, bie ben Krebs	
haben.	250
Einem Pferde, welches verschlagen hat, bber sonst an Entzündung und Rrampfen von unterdrud:	
ter Transspiration trank und verhiet ist, ju	
helfen.	25I
Ein erhitzes Pferd zu verwahren, baß es nicht ver-	
ichlage ober sonst Schaben leibe.	252
Turkisches Garn toth zu fürben.	
Wen Champignons und beren Erbauung. Mit Metallgolbe auf Leimfarbe ober an die Wand	256
in Glang zu vergolben.	261
Einen Firnif zu ladirten Tapeten, ber fich rollen	
läßt, zu machen.	
Eine wohlfeile Art Marraben.	264
Wie man benn Baden weißener Waaren, wozu Milch genommen wirb, solche besonders toder	
und recht weiß erhalten tann.	· ·
Afterlen ladirtes Befage am ichenften und geschwin-	
besten zu saubern.	263
Ordinaren Raffee sot schmachast als ben levanet-	
schen zu machen.	
In 48 Stunden geräuchert Fleisch zu machen. Wie man Erbsiehe vertilgen und zugleich bas Wache:	264
thum der Pflanzen befordern fann.	G-rapp
Blumen = und Blatter = Mufter gum feinen Mus-	
naben ober Sticken, ohne daß man zelchnen	
kain, zu machen.	265
Sauer geworbenes und umgeschlagenes Bier febr	
geschwind zu verbestern und es wehlschmedend	266
Kiache (haar) fo fein und mit bem Anseben, ale	200
wenn es weiße Seide ware, suzubereiten.	and.
Mflanten, Saaren und niedrige Baume ficher ge-	
gen bie Berwuftung allerlen Arten Gartenun:	
geeleiere, t. M. Erbfiche, fleine Echneden,	
Rgupen, Amelfen so. 311 ichbeen.	267
2	ell3

and the second of the second	Seite.
Dem Beanntwein feinen übeln Geruch zu benehmer	
und ihn rein schmedenb zu machen.	268
Solzerne, gipferne ober thonerne Figuren zu bron	
giren, b. i. ihnen bas Unsehen, als ob fie	2
von Metall waren, recht schon zu geben.	_
Bubereitung einer Weinpomabe.	269
Raucherkerzchen zu verfertigen.	270
Zubereitung ber Carminfarbe.	-
Ungarisches Schlagwasser.	271
Goldene oder filberne Treffen gu reinigen.	272
Gilber wieder weiß zu fieden.	273
Schwarze Suthe viele Jahre schon schwarz, in th	
rem Glanze bauerhaft, und von bein Anschei	=
ne, als ob fie gang neu waren, zu erhalten.	-
Auf radirtes Papier, ohne daß es loschet, bequer	
wieder zu schreiben.	274
Podelfleisch einzulegen, baß sich folches ein Sah	ŗ
lang gut erhalt.	
Schinfen und Sped zu rauchern, baß fich folch	
wenigstens bren Jahre lang erhalten.	27
Verfertigung des Firnisses, der zum englische	ı
Bachstaffet zu gebrauchen, ober auch um Luft	
ballons bavon zu machen. Anweisung zur Verfertigung eines Potpourri, de	27
lange Zeit ben Geruch behalt.	
Raupen von niederstämmigen Baumen balb gi	27
versagen.	
Recept zu einem Peffeffig, ber ben allen ansteden	278
ben Krankheiten zu gebrauchen.	-
Einen guten Saudeffig zu brauen.	0.00
Einen rothen Lad aus Farberrothe (ber feine	279
Dauer wegen bem aus Fernambud vorzugiebei	0
ist) zu machen.	280
Gine vorzüglich icone grune Karbe gu machen.	281
Mus blauem Inbigo fehr brauchbare gelbe Farb	0 401
zu machen.	282
Berlinerblan zu Tufche gugubereiten.	2402
Die buntartigen Gartenschneden, bie in Garter	7
Fruhjahre : und Derbitzeit an Pflangen unt	5
Man de la de la constante de l	450

Geiter

1 Eel.90.

Gewächsen großen Schaben anrichten, sicher	
au vertreiben.	283
Die wegen ihres unangenehmen Gefanges fowohl,	
als wegen bes Schadens, den fie an ben Pflang=	
den in Gewachshaufern anrichten, fehr überla:	
stigen Grillen zu vertreiben.	285
Die Maben aus dem Rafe gu vertreiben.	284
Ein fehr gutes Bulfsmittel gegen bie Motten.	-
Saure Kirichen, Stachel = Beibelbeere unb bergi.	
auf die vortheilhafteste Art zu trocknen, und	
gwar fo, daß fie über ein Jahr lang troden	
faftig und bauerhaft bleiben.	285
Bu befriges Rasenbluten gu ftillen.	
Das Auffommen und ben Buche bes Beberiche	
in ber Gerste zu hindern.	280
Wachslichter, die 5 bis 6 Stunden lang brennen,	
und bennoch nicht fürger werden.	287
Sußem Waffer, bas man auf Geereifen mitnimmt,	
die langste Dauer zu verschaffen.	288
Ein ficheres Mittel wider ben Brand im Weihen.	
Aus Maculatur die Druderschmarze beraudzubrin	
gen, und wieder bas ichonfte meiße Papier	
darans zuzübereiten.	290
Ener ben Winter über zu erhalten.	29
Bortheile zu Ersparung der Potasche beum Lein	
mandbleichen kart wert ist in in it wat	
Umeisen zu vertreiben.	29
Fensterfutte zu machen.	
Die beste und bauerhafteste Dfenkutte ju machen.	29
Gin gutes Raucherpulver ju machen.	-
Englische Kunftlichter zu machen.	
Mflaumen mit Effig einzulegen.	29
Brune. Erbien grun und frisch zu erhalten.	29
Steingutteller und dergleichen Geschier mit Budffa	
ben gu zeichnen. 1997	29
Kornmurmer zu vertreiben.	~
Vortheil benn Andau der Kartoffeln.	
Der Wolle, ohne sie zu schwefeln, Die schönst	
weiße Karbe zu vericaffen.	29
	Roft=

	Seite.
	JE116.
Mostssede aus polittem Stahl leicht heraus zu	400
bringen. Anweisung, wie man ohne Feuer und Brennblase.	298
einen sehr schmadhaften Uquavit verferrigen kann.	1
Ratasta. Kimmel, Pomeranzen ober Citronen, Persto.	299
Nelken, Zimmet.	300
Bortheilhafter und richtiger Gebrauch der Mahler=	11300
Karben.	1301
Weiße und gelbe Karben.	
Brune und blaue Farben.	303
Rothe Farben.	305
Braune und schwarze Farben.	306
Mittel, bad Federvieh bald recht fett qu machen.	307
Neue Erfindung zur Bertilgung ber fleinen Gar-	
tenschnecke.	308
Bertreibung ber Wangen.	308
Fliegen aus jedem Zimmer fehr geschwind zu ver-	309
Raupen und bergleichen andere Insekten, die fich	300
aus bem Mehlthau ju generiren scheinen, aus	311
Robl und andern Pflanzen febr balb beraus	
Vertreibung ber fleinen Garten = Umeife.	· 3
Bortheile ben anzulegenden unbedeckten holzertien!	11
Bruden auf Heerstraßen.	310
Ganfe zu rauchern.	312
Beinprobe.	313
Die Fleden in Tafelzeug, die mit rothem Wein gemacht worden, geschwind heraus zu bringen.	1
Mittel für Berichung mit Schiespulver ober andes	
rem Feuer.	314
Bortheile zu Ausrottung der Raupen.	3-4
Der echte englische Goldfrieß.	316
Eine mobifeile und bauerhafte Farbe gum Unffrich	
ber Häuser.	-
Mittel, die Dacher gut zu verwahren.	317
Ersindung, bas Metall aufs dauerhafteste zu ver=	
filbern. Bei auf ent rogische gland in der	318
** 2	111=

and the second of the second o	Selte,
Tintenflede aus feibenen Strumpfen gu machen.	321 4
Unweifung gur Verfertigung bes fo genannten blauen	. , , , , ,
Wasters.	322
Beifen Lafftrniß zu verfertigen, mit bem man	2
Papier ober Leber übergieben fann.	323
Glanzvergolbung unb beren Pollerung.	324
Die Flamme eines brenneuben Schornfreine gu er:	24.8
stiden.	326
Ein febr zuverläffiges animalifches Barometer gu	
machen.	- Second
Einen toll geworbenen Sund ju furfren.	327
Angelaufene Stiderenen von Golb und Gilber lelcht	346
gu reinigen.	328
Ein sicheres Mittel gegen die Motten.	
Mittel gegen die Erofiche.	329
Wacholdermus zu machen.	330
Das Getreibe auf bem Boben ficher gegen Wur-	
mer zu schühen und aufzubewahren.	
Die Wurmer im Korper ber Menschen zu tobten.	331
Ladirte Cachen leicht zu faubern.	
Shwarzes ober couleurtes Papier zu Zeichnunger	. 832
que verscritgen.	
Resissed aus hartem Siiber, als Schuhschnaller	
und dergleichen, wegzubringen.	124
Wie allerhand Eilbergeschirr am besten zu reinigen.	333
Wanzen und Ameisen in Garten zu vertilgen.	_
Gin Effig, ber ein sicheres Berwahrungsmittel ge	
gen bose Luft ist.	-
Dem Rauchtabaf einen angenehmen Geruch zu ge	
ben, und benfelben Kabrikenmaßig zuzurichten	
And ordinarem Landtabak vorzüglich guten Taba	
gu machen.	-
Suicenttabak nachzumachen.	335
Tabak zu farben.	-
Wie Tabak, wenn er an ber Luft abgetrodnet wor	
ben, zu gummiren ist.	336
Eisen gegen Rost zu bewahren.	Berry
Sulfemittel gegen Vergiftung und bie tobtlichen Fo	(=
aen von Arsenif. Grunsvan und beraleichen.	337
and the second s	ittel.

•	cite.
Mittel, wenn man sich mit stebenbem Baffer ver-	
brannt hat.	337
Wallnusse ein ganzes Jahr hindurch frisch und wohl=	0.0
sorn zuzubereiten, um baraus Schnupftabaksbofen	338
Formen oder sonst etwas dergleichen mit Figu-	
ren zu verfertigen.	-
Elfenbein ober horn fledigt wie Schildfrote zu beiben.	339
Messing zu puten.	
Binnernen Gefaßen einen Gilberglang zu geben.	-
Dem Gifen einen Glang zu geben.	
Feldmaufe, Maulwurfe und Ameifen gu perfreiben.	340
Ein sicheres Mittel, die Inseften von Urfunden und	
Büchersammlungen, theils abzuhalten, theils	
gang baraus zu vertilgen. Bernftein in wenig Minuten zu einem Dellacffrniß	
aufzulösen.	342
Rupfer, Gifen u. f. w. ju vergolben.	343
Bilber anzustreichen, baß fie wie von Metall ge-	0.5
gossen zu sehn scheinen.	
Metalle leicht zu schmelzen.	344
Messing weiß zu steben.	
Auf Glas goldene ober filberne Schrift zu machen.	2 41"
Wohlriechende Seifenkugeln zu machen. Munbleim zu machen.	345
Ginen Leim zu machen, womit man Steine und	340
Glas futten fann.	-
Durch langes Liegen gelb geworbene Bafche wie:	
ber vollkommen weiß zu waschen.	347
Etwas zu ladiren.	348
Gummi, bas man jum ladiren braucht, zu reinigen.	-
Gummi aufzulofen.	349
Die Runft, bem Marmor eine beliebige Farbe gu	
geben.	352
Berfertigung einer bauerhaften rothen Farbe. Unweisung zur Ladirfarbe.	354
Temperaturwaffer jun Golbauftragen ju machen.	227
Unweisung zu verschiedenen Arten von Lasurfarben.	355
Burpurroth, Rubinroth.	enr.h
St.	1104-

Geite.

370

Trodene

Keuerfarben, Hnacintfarben, Kupferfarb Mittel, wenn bas Hornvieh etwas giftiges g	gefressen. 356
Wenn ein Stud Bieb nicht freffen will, of	und 35? hne daß
man weiß, wovon es herrühret. Mittel wider die Biehseuche.	Aven-
VIII. Einige Ardneymitte	l.
Linderungsmittel in ber blinden golbenen Al Mirtel ben Berrenfungen.	ber. 358
Mittel ben gufammengezogenen Gliebern.	359
Unweisung, Kinder ohne Bruft zu ernahren	. 360
Bewährtes Hausmittel gegen bie Steinschm	
Sichere Methobe, die Krape zu furfren.	364
IX. Eine kleine Hausapothe	fc.
Dua + waters	
Brechmittel. Durgirmittel.	366
Schweißmittel.	-
Mittel gegen bie Burmer.	367
Kiebermittel.	
Gurgelwasser.	
Rühlenbes Mittel. Blasenziehenbe Mittel.	368
Erweichenber warmer Umschlag.	508
Zertheilender warmer Umschlag.	-
Ralter Umschlag.	369
Weinsteinrahm.	
	· C
X. Rleines Kochbuch für Kra	infe.

Fleisch = und Kraftbrühen. Fleischgallerte.

Inhalt.

XXI Seite. 373 Trodene Fleischbruhe ober Potagefuchen, מהוו 374 375 Ballerte und Bruftfrauter. Fleischbrühe für Schwindsuchtige. 376 Erweichenbe Rrebsbrühe. Blutreinigende Rrauterfupre. Scorbutbrube. Brodfuppe. 378 Brodgallerte. Einfache Brobilfane. Bufammengefette Brobtifane. 379 Destillirtes Brobmaffer. Reis für Kranfe zu tochen. 380 Reispanabe. 38I Reisschleim. Reiswasser. Reispudding. Seartende Suppe für Benefenbe. 382 Safergrußsuppe mit Fleischbruhe. Erweichende und fuhlende Tifane. Erfrischender Safertrant. Blutreinigenber Safertranf. Erant in ber Fieberhipe und ben Mattigfeit. 385 Gerffenmaffer. 386 Eröffnenbe Tifane. Eine anbere Art Tifane. Sirfenbecoct. 387 Mepfeltrank. Baffer von Erbbeeren, Simbeeren, fauern Rirfden ober Johannisbeeren. Ein ftarfendes Gerrant ober Malgtrant. 388 Wachholbersaft. Guße Molfen. 389 Bemeine Molfen. 39I Larirenbe Molfen. Molfen mit Wein. Manbelmild. 392 Mobrrubenfaft. Stedrübensaft.

Rerbel-

	Geite.
Rorbelfrautsaff.	393
Rettigsaft.	3/3
Scorbutwein.	-
Melissenthee.	394
Gesundheitechokolake.	395
Kaffee von roben Bohned.	396
Quittengallerte.	-
Drymel ober Sauerhonig.	397
Magenstärkendes Pulver.	-
Rrauterbutter für Schwindstücktige.	398
Gefottene Brodidnitte fir Sechewodnerinnen, Ber-	
wundete und hisige Fleberfrante,	
Kraftiges Mus für Schwache.	399
Rraftbren für Genesende.	-
Besottenes Weisbrod für Kranke.	0.000
Bergstärfender Bren in Fiebermattigfelt und in	
Ballentrankheiten. Mus von Enweiß.	-
Ein schweißtreibender und burfiloschender Tranf.	400
Malstrant.	400
Rrampffillenber und erwelchenber Julep.	401
Rautenconserve.	100
Gerstenbren ober Orgeat.	402
Action of the Age of Breeze	-



rat hen Gumi - Salmiant : - Scheidenaffer - , Dropaistein Snengt his will Fling han Doctor Evelstions



